

ARGOLAS DO MAR AO TOMATE



CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e o alho na taça e seleccionar V11 15s

2. Trocar para a lâmina misturadora, juntar o azeite e seleccionar SC P1 3 minutos

3. Juntar as argolas, o vinho, o sal, o manjeriço, o pimentão doce, a polpa de tomate e 300ml de água.

4. Seleccionar SC P3.

5. A 5 minutos do final retificar temperos

6. Servir com uma salada

INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE 400G DE ARGOLAS DE LULAS
- 1 CEBOLA
- 1 ALHO
- AZEITE
- 4 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- MANJERICÃO SECO
- PIMENTÃO DOCE
- SAL
- VINHO BRANCO