

LULAS RECHEADAS



INGREDIENTES

- 6 LULAS RECHEADAS
- 50 GR DE CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 GR DE AZEITE
- 130 GR DE TOMATADA CASEIRA
- 50 GR DE VINHO BRANCO
- 1 FOLHA DE LOURO
- PITADA DE SAL E PIMENTA Q.B
- 100 ML DE ÁGUA
- 4 BATATAS GRANDES

CONFEÇÃO

1. Colocar acessório mistura com cebola e alho picados, azeite e tomatada, 5 minutos, 120 graus, vel 2.
2. Adicionar as lulas, vinho branco, folha de louro, sal e pimenta q.b e água.
3. Coloque o cesto com batatas aos cubos e temperar com sal, programar 35 a 40 minutos, 110 graus, vel 2.
5. Colocar pouco sal tem tendência a ficar salgado