

MASSA CHINESA COM CEBOLA E PATO



INGREDIENTES

- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 CEBOLAS
- 1 PITADA DE PIMENTA BRANCA
- 250 ML DE VINHO BRANCO
- 20 ML DE MOLHO SOJA
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 300 G PEITO DE PATO
- 65 G DE MASSA CHINESESA

CONFEÇÃO

1. Descascar e cortar a cebola em meia lua e o peito de pato em lamelas.

2. Na taça do robô munido do Misturador, pôr o azeite e a cebola - programar slowcook P1 por 6 minutos.

3. Acrescentar a pimenta - programar slowcook P1 por 3 minutos.

4. Acrescentem o vinho branco, o molho soja, ocubo de caldo e o pato programar - slowcook P1 por 12 minutos

5. Acrescentar a massa chinesa - programar slowcook P1 por 6 minutos.

7. Receita inspirada de:
<http://www.companionetmoi.com/recettes/plats/nouilles-chinoise-s-et-poulet-sauce-legumes.html>
