

# FEBRAS ENROLADAS COM OVO



## CONFEÇÃO

1. Cozer os ovos.  
\_\_\_\_\_
2. Temperar as febras com sal e pimenta.  
\_\_\_\_\_
3. Na taça colocar a cebola com a lâmina picadora, velocidade 12, 15 segundos.  
\_\_\_\_\_
4. Trocar para o acessório misturador, juntar o azeite e seleccionar o programa cozedura Lenta P1.  
\_\_\_\_\_
5. Juntar o vinho, a polpa de tomate e a água.  
\_\_\_\_\_
6. Enrolar as febras nos ovos e prender com palitos.  
\_\_\_\_\_
7. Colocar as febras na panela a vapor e programar steam, P1.  
\_\_\_\_\_
8. No fim retirar as febras e verter o molho por cima.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 6 FEBRAS DE PORCO
- 6 OVOS COZIDOS
- 1 CEBOLA
- 30 GR DE AZEITE
- 50 GR DE POLPA DE TOMATE
- 1 COPO DE VINHO
- ÀGUA QB
- SAL E PIMENTA