

# LOMBINHOS PORCO COM NATAS E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

2. Na taça da cc com lâmina misturadora adicionar azeite e programar p1 slowcook 5 min.
3. Juntar os lombinhos cortados em bifes redondos adicionar o vinho branco, os cogumelos, sal pimenta e programar slowcook p2 30 minutos
4. Por fim adicionar 1 pacote de natas a polpa tomate e programar slowcook p3 100 gr 15 min.

## INGREDIENTES

- 2 LOMBINHOS DE PORCO
- AZEITE
- 75 ML VINHO BRANCO
- 4 C.S. POLPA TOMATE
- 1 LATA PEQUENA COGUMELOS LAMINADOS
- SAL PIMENTA A GOSTO
- 1 PACOTE NATAS CULINÁRIA