

STROGONOFF DE SALSICHA COM ARROZ BRANCO



INGREDIENTES

- STROGONOFF DE SALSICHA
- 300G DE SALSICHA
- 250 ML CREME FRAICHE
- 1 TOMATE
- 250G DE POLPA DE TOMATE
- 1 CALDO KNORR DE LEGUMES
- 1 CEBOLA
- AZEITE Q.B
- SAL Q.B
- 1 COLHER DE SOPA DE PIMENTÃO
- 1 FOLHA DE LOURO
- ARROZ
- 1 CEBOLA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- QB SAL
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COPO DE ARROZ CAROLINO
- 2 COPOS DE ÁGUA QUENTE

CONFEÇÃO

1. Strogonoff de salsicha

2. Picar a cebola com a lâmina picadora, velocidade 12 durante 30s.

3. Cortar a salsicha em cubos finos e longos.

4. Adicionar a salsicha, o tomate descascado e cortado em 4 partes, adicionar a polpa de tomate, o sal, o caldo knorr de legumes, e o pimentão, e selecionar o programa slow cook P3, 15min.Quando tiverem passado 10 min colocar o creme fraiche.

5. Retirar e reservar.

6. Arroz branco

7. 1-colocar a cebola na taça e com a lamina picadora carregar no botão pulse durante 10 segundos.

8. 2. trocar a lamina picadora pela lamina de mexer e colocar o azeite juntamente com a cebola. Programar slow cook 1.

9. 3. Deitar todos os ingredientes na taça e programar, velocidade 3 , 100 graus durante 14 minutos.
