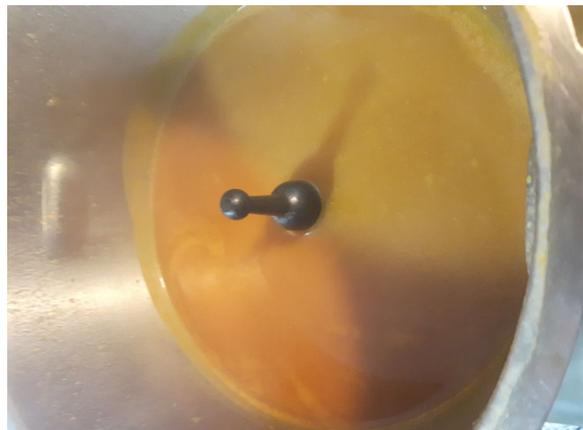


# MOLHO DE FRANCESINHA



## CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e os alhos na taça com a lâmina ultrablade e picar na v12 / 15 seg
2. Colocar o acessório misturador e seleccionar o programa slow Cook 1 130g 3 minutos
3. Colocar os restantes ingredientes com excepção da maizena.
4. Seleccionar o programa slow Cook 2 100g 25 minutos
5. No fim acrescentar a maizena e cozinhar por mais 5 minutos.
6. Passar com a lâmina ultrablade.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA GRANDE
- 4 ALHOS
- 3 TOMATES PELADOS
- 4 COLHERES SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 CERVEJAS MINI
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- 1/4 COPO DE VINHO DO PORTO
- 1/4 COPO DE WHISKY
- 2 COLHERES DE SOPA CHEIAS DE SOPA DE RABO DE BOI
- 1 CALDO DE LEGUMES
- PIRIPIRI A GOSTO