

ESPARGUETE COM PERNAS DE FRANGO E ERVILHAS



INGREDIENTES

- 300G DE ESPARGUETE
- 1KG APROXIMADAMENTE DE PERNAS DE FRANGO
- 200G DE ERVILHAS
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 CEBOLA
- 1,5DL DE AZEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2DL DE VINHO BRANCO
- SAL QB.

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora triturar a cebola e os tomates, vel 10 , 10 segundos.

3. Mudar para a misturadora.

5. Adicionar o azeite.

7. Programar P1 cozedura lenta 5 minutos.

9. Deitar o frango cortado e limpar de peles, adicionar a polpa de tomate, o vinho e o sal.

11. Colocar a vel 2, 120 graus 30m, no meio da cozedura adicionar as ervilhas.

13. No final acrescentar água até aos 2,5l da taça, a água já deve estar quente, adicionar o esparguete e mais um pouquinho de sal,

15. Deixar cozer na mesma temperatura durante 8 minutos.
