

# BOLONHESA VEGETARIANA



## CONFEÇÃO

1. Picar a morcela sem a pele e o seitan, cortados em pedaços, com a lâmina picadora, na Velocidade 11 durante 2 minutos. Reserve.
2. Picar a cebola e os alhos, com a lâmina picadora, na Velocidade 11 durante 15 segundos.
3. Colocar o acessório misturador. Adicionar o tomate, a folha de louro e o azeite e refogar no programa Slow Cook P1 (os primeiros minutos apenas).
4. Adicionar a morcela e o seitan picados, temperar com sal e pimenta, adicionar o vinho branco e seleccionar Slow Cook P2, durante 25 minutos.
5. Sirva com massa e polvilhe com parmesão ralado a gosto.

## INGREDIENTES

- 1 MORCELA VEGETARIANA
- 1 EMBALAGEM DE SEITAN
- 1 CEBOLA
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 EMBALAGEM DE TOMATE EM PEDAÇOS COM MANJERICÃO (CERCA DE 350G)
- 1 FOLHA DE LOURO
- 50 G AZEITE
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 150 ML VINHO BRANCO
- QUEIJO PARMESÃO RALADO Q.B.