

# PERNAS DE FRANGO À ANNA



## CONFEÇÃO

1. Temperar as pernas com a massa de pimentão, alho, caril, pimenta e sal.

---
2. Picar 1 cebola com a ultrablade e uns toques de turbo.

---
3. Alterar para a misturadora e juntar azeite e o louro. Programar slowcook p1 130° 5min.

---
4. Adicionar as pernas e repetir o programa, virando as pernas a meio do tempo para que fiquem douradas.

---
5. Acrescentar os líquidos e programar slowcook p2 100° 40min. Nos últimos minutos, retirar a tampa de vapor para que o molho apure.

---

## INGREDIENTES

- 4 PERNAS DE FRANGO ( COMO ERAM ENORMES GUARDEI A COXA)
- 1 CEBOLA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 C. SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1 C. CHÁ DE MASSA DE ALHO CASEIRA ( OU ALGO PICADO)
- 1 PITADA DE CARIL
- PIMENTA ROSA MOÍDA NA HORA
- 200ML DE AGUA
- 200ML DE AGUARDENTE OU VINHO BRANCO
- SAL A GOSTO.