

# FRANGO ANGOLANO "TUDO PRO TACHO"



## CONFEÇÃO

1. Na taça deitar a lamina de picar, juntar a cebola e o alho, programe Vel-10 / 15seg (não precisa ficar muito picado).
2. Trocar a lamina pela de misturar e deite "tudo ao tacho", programe Vel-1/130°/45min, com tampinha. A meio do tempo de cozedura, PAUSE a maquina, retira a tampa, retifique o tempero, mexa se necessário, volte a colocar a tampa mas desta vez SEM tampa de vapor, para evaporar um pouco do molho e termine o programa.
3. Sirva acompanhado de batata frita aos cubos.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 DENTO DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER SOPA DE BANHA
- 1 COLHER SE SOPA DE AZEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 COLHERES DE SOPA DE VINAGRE
- MASSA MALAGUETA (PICANTE)
- COLORAU OU PAPRIKA
- UMA PITADA DE SAL
- 1 E 1/2 FRANGO PARTIDO EM PEQUENOS PEDAÇOS (SE FOR GRANDE 1 FRANGO CHEGA)