

ALMÔNDEGAS DE FRANGO COM VINHO DO PORTO E MOLHO DE CEBOLA



INGREDIENTES

- 100G DE CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 50G DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE VINHO DO PORTO
- 50G DE VINHO BRANCO
- 30G DE MOLHO TERIYAKI
- MEIO PACOTE DE SOPA DE CEBOLA
- 500G DE ALMÔNDEGAS DE FRANGO

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina picadora no copo. Juntar a cebola, alho e azeite, a velocidade 11 durante 10 segundos.
2. Trocar para o acessório misturador para fazer o refogado. P1 "Slow Cook".
3. Juntar a água, vinho do Porto, vinho branco, o molho teriyaki e a sopa de cebola. Misturar à velocidade 5 durante 10 segundos.
4. Juntar as almôndegas de frango e colocar no programa P3 "Slow Cook", 100 graus, 15 minutos.
5. Servir com arroz ou puré.