

# FRANGO COM TOMATE COGUMELOS E ERVAS AROMÁTICAS



## INGREDIENTES

- 1 LATA DE TOMATE PELADO
- 1 CEBOLA
- 700G DE FRANGO
- 1 LATA DE COGUMELOS PEQUENA
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- MANJERICAO QB
- TOMINHO QB
- ALECRIM QB
- OREGAOS QV
- SAL QB
- AZEITE QB
- UMA PITADA DE AÇÚCAR

## CONFEÇÃO

1. Na taça triturar a cebola partida em 4 no turbo durante 10 segundos com a lâmina ultrablade.
2. Trocar para lâmina misturadora juntar um fio de azeite e selecionar o programa slow cook p1. No fim voltar a colocar a one blade e colocar o tomate pelado e triturar no turbo até desfazer o tomate. Voltar a usar a lâmina misturadora colocar os temperos, as ervas, os cogumelos e o vinho e selecionar o programa slow cook p2 e aumentar o tempo para 50 min. Deixar cozinhar este molhinho 10 minutos parar e juntar o frango partido aos bocados. (eu gosto de bocados mais pequenos). No final rectificar o sal a gosto! Servi com arroz branco mas também pode ser puré de batata.
3. Receita de Faty Pinto