

# LULAS ESTUFADAS



## CONFEÇÃO

1. Colocar um fio de azeite e o caldo de cebola na panela com a lâmina misturadora e programar velocidade 3, 120° graus 4 minutos
2. Colocar a polpa de tomate as lulas o vinho o sal apimenta e a água, na Cuba do vapor colocar as batatas temperadas com sal e programar velocidade 2, 110° por 35 minutos
3. Bom apetite

## INGREDIENTES

- 4 BATATINHAS AOS CUBOS
- 400G DE LULAS
- 2 COLHERES CALDO DE CEBOLA
- 2 COLHERES POLPA TOMATE
- 100 ML VINHO BRANCO
- 100ML ÁGUA
- SAL
- PIMENTA
- AZEITE