

# BATATAS COM MOLHO PICANTE



## CONFEÇÃO

1. Descasque os dentes de alho e o pimento e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Junte o azeite, o vinagre e uma pitada de sal. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte os cominhos e o pimentão doce e misture na velocidade 10 durante 1 min. Reserve num recipiente e lave a taça de preparação.
4. Lave as batatas e coloque-as na taça sem qualquer acessório. Junte uma pitada de sal e cubra com água. Deixe cozer a 100 °C durante 30 min. Retire a água e volte a cozer durante 2 min. a 100 °C.
5. Sirva as batatas cobertas com o molho.

## INGREDIENTES

- 2 DENTES DE ALHO
- 200 G PIMENTO VERMELHO
- 15 G AZEITE
- 1 C. DE SOPA DE VINAGRE DE VINHO
- 1 C. DE CHÁ DE COMINHOS
- 2 C. DE SOPA DE PIMENTÃO DOCE
- 700 G BATATAS PEQUENAS
- SAL