Carne

ROJÕES

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
2 Doses

INGREDIENTES

- 600 G DE ROJÕES
- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- SAL Q.B.
- PIMENTA OU PIRIPIRI Q.B.
- COMINHOS Q.B.
- BATATA FRITA OU BATATAS PEQUENAS SALTEADAS
- SALSA OU COENTROS

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório picador, os alhos e pique 8 seg. à vel.8, Troque pelo acessório misturador, junte azeite e programe 7 min., 100 ºC à vel.3

2. Durante toda a preparação retire a tampa doseadora de vapor.

3. Em seguida adicione a carne e programe 10 min., 100 ºC à vel.2.

4. Junte o vinho branco, sal, piripiri ou pimenta e cominhos, programando 20 min., 100 ºC à vel. 2.

5. Acompanhe com a batata frita ou batata salteada e polvilhe com salsa ou coentros.