

# FRANGO À MODA DO CAMPO



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com lâmina corte as cebolas em quartos, os dentes de alho e a salsa programar vel 10 15 seg
2. Trocar para acessório misturador e por o azeite, refogar programando slowcook p1 130 graus 5 min (definições automáticas do p1)
3. No fim colocar o frango partido em pedaços a cenoura e o chouriço às rodelas temperar com sal e manjeriço colocar o cerveja e a água e programar slowcook P2 100 graus 40 min
4. Quando terminar colocar o espaguete e deixar cozer 12 minutos a 100 gr vel 1

## INGREDIENTES

- 1 FRANGO PARTIDO EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLAS MÉDIAS
- 2 CENOURAS GRANDES
- 1 CHOURIÇO PEQUENO
- 3 DENTES ALHO
- LOURO
- AZEITE Q.B.
- 1 CERVEJA
- 250 ML ÁGUA
- SAL A GOSTO
- 3 COLHERES POLPA TOMATE
- MANJERICÃO A GOSTO
- ESPARGUETE Q. B.