

PIZZA STROGONOFF PERU



CONFEÇÃO

1. Massa pizza livro 1 milhão menus

2. Recheio:

3. Picar uma cebola vel 10 10 seg adicionei azeite e programei slowcook p1 5 min enquanto fazia cortei 2 bifés perú em cubos adicionei na CC e voltei a programar 5min slowcook p3 no fim adicionei os cogumelos, um pacote natas culinária e sal a gosto programei novamente p3 slowcook 5 min 130 gr

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 BIFES PERÚ EM CUBOS
ADICIONEI
- 1 LATA PEQUENA COGUMELoS
- UM PACOTE NATAS CULINÁRIA
- SAL A GOSTO
- PARA A PIZZA
- POLPA TOMATE
- 300 GR MOZARELA
- AZEITONAS