

# COSTELETAS DE CEBOLADA



## CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com o acessorio misturador colocar as cebolas em meias luas os alhos e o louro regar com azeite e programar slowcook p1.
2. Adicionar 6/8 costeletas de porco, os 2 tomates partidos em pedaços, 4 colheres de sopa de polpa de tomate, 100 ml vinho branco e 150 ml água, temperar com sal e programar slowcook p3 200 graus 25 minutos

## INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS
- 2 TOMATES MADUROS
- 3 DENTES DE ALHOS
- 2 FOLHAS DE LOURO
- AZEITE
- 6/8 COSTELETAS DE PORCO,
- 4 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE, 100 ML VINHO BRANCO
- 150 ML ÁGUA
- SAL