

STROGONOFF DE SALSICHA



CONFEÇÃO

1. Corte as salsicha e reserve.
2. Descasque a cebola e o alho, deite-os na tala do robot com a lâmina picadora. Programe velocidade 11 durante 15 segundos. Junte o azeite e seleccione o Programa P1 cozedura lenta durante 5 minutos.
3. Encaixe o acessório misturador e adicione as natas, molho inglês, o ketchup, as salsichas e os cogumelos. Tempere com sal e pimenta branca e programe cozedura lenta P3 , 100º, 12 minutos.

INGREDIENTES

- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 DENTE DE ALHO
- 10 SALSICHAS
- 355G DE SALSICHAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE KETCHUP
- 1 COLHER DE SOPA DE MILHO INGLÊS
- 200ML DE NATAS
- SAL E PIMENTA BRANCA Q.B.