

# FRANGO AO VINHO



Culinária dia a dia ❤️

## CONFEÇÃO

1. Na cuba com a ultrablade pique a cebola na vel. 7 por 30 segundos , de seguida retire a ultrablade ,deite o azeite , coloque a pá misturadora e programe 130 ° vel 2 por 6 minutos.
2. De seguida adicione o frango e os restantes ingredientes , programe 130 ° vel 2 por 30 minutos.
3. Acompanhei com espirais integrais

## INGREDIENTES

- FRANGO Q.B
- 2 COPOS DE VINHO BRANCO
- 1 C.SOBREMESA DE MASSA DE ALHO
- 1 C.SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- SAL Q.B
- 1 CEBOLA
- 1 FIO DE AZEITE
- CEBOLINHO PICADO SECO Q.B
- 1 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE PICANTE DA GULOSO