

# BIFE DE ATUM



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina picadora e uma cebola partida em 4 turbo 30 segundos. Tirar a lâmina e usar o acessório misturador colocar o azeite e programar cozedura lenta p2 durante 5 minutos. Juntar o bife de atum o tomate e as batatas e temperar com sal. Programar vel 1 100 graus durante 25 minutos.
- 

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 TOMATES MÉDIOS PICADOS
- 4 BIFES DE ATUM
- 5 BATATAS MÉDIAS CORTADAS AOS PEDAÇOS
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE E SAL QB