

# STROGONOFF DE PERU



## CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com lâmina de corte, picar a cebola e os alhos vel 10 15 seg, raspar as laterais adicionar azeite e programar p1 slowcook 5 min.
2. Juntar o Peru em tirinhas, adicionar o vinho, 1 pacote de natas a polpa tomate, os cogumelos, sal e pimenta e programar slowcook p3 100 gr 25 min.

## INGREDIENTES

- SROGONOFF DE PERU
- 700 GR PERU EM TIRINHAS
- 75 ML VINHO BRANCO
- 4 COLHERES DE POLPA DE TOMATE
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- SAL E PIMENTA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES ALHO
- 1 PACOTE NATAS CULINÁRIAS