

# CHOQUINHOS ESTUFADOS



## CONFEÇÃO

1. Pique 2 cebolas e 4 dentes alho lâmina corte 15 seg vel 10
2. Troque para acessório misturador e programe slowcook p1 130 graus 5 min
3. Adicione os choquinhos 2 colheres sopa polpa tomate 100 ml vinho branco 1 folha louro 100 ml água e sal a gosto e programe slowcook p2 100 graus 30 min
4. Verifique se os choquinhos estão tenrinhos ou cozinhe mais um pouco. E acompanhe com puré de batata ou arroz branco se preferir.

## INGREDIENTES

- 1,6 CHOQUINHOS
- 2 CEBOLAS
- 4 DENTES ALHO
- 2 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- 100 ML VINHO BRANCO
- 1 FOLHA LOURO
- 100 ML ÁGUA
- SAL A GOSTO