

# FRANGO COM ANANÁS



## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com lamina de corte, picar a cebola e os dentes de alho, 15 seg vel 10, trocar para acessório misturador, raspar as laterais da taça, adicionar o azeite, a folha de louro e o pimento verde em tiras, programar slowcook p1.
2. Juntar o frango, a calda do ananás, a polpa de tomate, o vinagre e o açúcar, temperar com pimentão doce, sal e programar slowcook p2 25 min.
3. A 5 minutos do fim adicione o ananás, desfazer a maizena em 50 ml água e junte na taça, deixando terminar o tempo.

## INGREDIENTES

- 1 FRANGO PARTIDO EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA LOURO
- 4 C.S.POLPA TOMATE
- 10 RODELAS DE ANANÁS
- 1/2 PIMENTO VERDE EM TIRAS
- PIMENTÃO DOCE EM PÓ
- SAL
- 200 GR CALDA DO ANANÁS
- 20 GR FARINHA MAIZENA
- 30 GR AÇÚCAR AMARELO
- 30 ML VINAGRE
- 50 ML VINHO BRANCO
- 50 ML ÁGUA