

# BOLONHESA DE ATUM



## CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com acessorio triturador colocar a cebola e o tomate em quartos e programar vel 10 15 seg, adicionar o azeite e programar slowcook p1 5 min. Trocar para acess. Misturador e adicionar o atum, o vinho e a polpa de tomate, temperar com sal, pimenta e oregãos a gosto e programar slowcook p3 10 min 100 graus.

## INGREDIENTES

- 2 LATAS DE ATUM AO NATURAL
- 1 CEBOLA
- AZEITE
- 2 TOMATES MADUROS
- 4 C.S. POLPA TOMATE
- 50 ML VINHO BRANCO
- SAL PIMENTA E OREGÃOS QUE BASTE