

# ROJÕES Á LÁ EVA



## CONFEÇÃO

1. Picar o alho, vel5 5 segundos

---
2. Juntar o azeite e a banha e programar Slow Cook 5m

---
3. Adicionar os restantes ingredientes e programar Slow Cook 30m

---
4. Entretanto vai se fritando as batatas já partidas aos cubos e de seguida as tripas.

---
5. Corta se a morcela á rodelas e reserva se.

---
6. Mistura se as batatas aos rojões.

---
7. Deita se na travessa os rojões e por cima junta se as tripas e a morcela.

---

---
9. Podem servir tb com um arroz e uma salada!

---

## INGREDIENTES

- 4 DENTES ALHO
- 35 G AZEITE
- 35 G BANHA DE PORCO
- 600 G ROJÕES CORTADOS EM PEDAÇOS PEQUENOS
- 50 G VINHO BRANCO
- 2 COLHER DE SOPA MASSA DE PIMENTÃO
- SAL QB
- PIRI-PIRI Q.B
- 5/6 BATATAS ( AOS CUBOS)
- 200GR DE TRIPA ENFARINHADA
- 1 MORCELA