

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 rodela 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