Carne

FRANGO COM VINHO TINTO

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
1 Dose

INGREDIENTES

- 1 FRANGO
- VINHO TINTO QB
- LOURO
- 1 DENTE ALHO
- 1 CEBOLA
- SAL QB
- TOMILHO QB
- 2 TOMATES MADURO
- AZEITE QB

CONFEÇÃO

1. Colocar o frango aos bocados em vinho de alho com o sal, tomilho, alho, louro.

2. Picar a cebola, juntar um pouco de azeite. Programar P1 cozedura lenta e ao fim de 2m juntar o tomate. Deixar o programa até ao fim.

3. Depois juntar o frango com o vinho e programar P2 cozedura lenta 40m.