

FRANGO NA PÚCARA



CONFEÇÃO

1. Colocar no copo lamina picadora no copo adicionar alhos cebola vel 11 / 30seg .

2. Colocar acessório misturador adicionar azeite programar cozedura lenta P1 / 130 graus / 5 minutos.

3. Juntar frango, tomatada, mostarda, sal, malagueta programar cozedura lenta P3 / 100 graus / 30.

4. Após três minutos retirar bocal e regar com os vinhos (vinho branco, vinho porto, whisky). Verificar se está cozido.

5. Acompanhar com arroz ou massa e salada.

INGREDIENTES

- 0,5 KG DE FRANGO CAMPO
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 GR DE AZEITE
- 4 COLHERES DE SOPA TOMATADA
- 20 GR VINHO PORTO
- 20 GR WHISKY
- 100 GR VINHO BRANCO
- 1 COLHER DE CHÁ MOSTARDA DIJON
- 2 COLHER DE CHÁ SAL
- 1 MALAGUETA ABERTA AO MEIO