

COGUMELOS BRANCOS



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- AZEITE Q.B
- COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS BRANCOS
- SAL, PIMENTA Q.B
- NATAS CULINÁRIA

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo lamina picadora cebola picar vel 7 / 20 seg

2. Colocar acessório mistura e azeite cozedura lenta P1.

3. Adicionar cogumelos laminados cozedura lenta P3 / 100 graus / 20 minutos.

4. Ao fim do tempo temperar com sal e pimenta e natas programar P1 / 130 graus / 5 minutos.

5. Servir quente...

7. Bom apetite! ! !
