

ALMÔNDEGAS MISTAS



CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com acessorio triturador colocar a cebola os dentes de alho e o tomate em quartos e programar vel 10 15 seg, adicionar o azeite e programar slowcook p1 5 min. Trocar para acess. Misturador e adicionar as almôndegas , o vinho e a polpa de tomate, temperar com sal e cominhos a gosto e programar vel 1 25 min 100 graus.

INGREDIENTES

- 1 KG ALMÔNDEGAS MISTAS
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE
- 2 TOMATES MADUROS
- 4 C.S. POLPA TOMATE
- 50 ML VINHO BRANCO
- SAL E COMINHOS QUE BASTE