

FRANGO EM MOLHO DE TOMATE



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 TOMATES
- 4 PERNAS DE FRANGO
- VINHO BRANCO Q.B.
- AZEITE Q.B.
- SAL, PIMENTA, ORÉGÃOS, LOURO E AÇAFRÃO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório picador. Deite na taça a cebola e os dentes de alho e programe vel. 12, durante 15 segundos.

2. Retire o acessório picador e substitua pelo acessório misturador.

3. Junte o azeite e seleccione o programa cozedura lenta P1.

4. Faça o molho de tomate: adicione os tomates, vinho branco, sal, pimenta, orégãos, louro e açafrão. Seleccione o programa cozedura lenta P1.

5. Adicione as pernas de frango partidas em dois e seleccione programa de cozedura lenta P2, 100º C durante 40 minutos.
