



REFOGADO DE CEBOLA E ALHO



Básicos



8 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 170 g de cebola
- 1 dente de alho grande
- 60–80 g de azeite

Preparação

- 1º** Coloque no copo a cebola aos pedaços e o dente de alho e pressione a Função Triturar . Com a ajuda da espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo e, se gostar da cebola mais picada, pressione novamente a Função Triturar (baixando novamente os resíduos acumulados nas paredes do copo com a espátula).
- 2º** Junte o azeite e refogue 5–7 minutos a 120°C na velocidade 2. Para promover a evaporação de líquido, pode retirar o copo de medição ou substituí-lo pelo cesto, colocando-o sobre a tampa.
- 3º** Pode utilizar o refogado como base para muitos pratos (molhos, estufados, guisados, pratos de arroz).

REFOGADO DE CEBOLA, ALHO E TOMATE

- 4º** Basta adicionar tomate ao primeiro passo da receita, juntar o azeite e refogar 7 minutos, a 120°C na velocidade 2.

Nota: Pode conservar a parte do refogado que não utilizar num frasco hermeticamente fechado, no frigorífico.

Dica: Pode conservar a parte do refogado que não utilizar num frasco hermeticamente fechado, no frigorífico.