Entradas

ALHO FRANCÊS EM VINAGRETE

Receita Oficial
Fácil
35 Min.
2 Doses

INGREDIENTES

- 350 G ALHO FRANCÊS (PARTE BRANCA)
- 1 CHALOTA
- 10 G MOSTARDA FORTE
- 30 CL AZEITE
- 15 CL VINAGRE DE XEREZ
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Corte a parte branca do alho francês em pedaços. Deite a água na taça, até à marca de 0,7 l. Coloque o alho francês no cesto de vapor e tempere com sal e pimenta. Coloque o cesto no aparelho e seleccione o programa de vapor durante 25 min.

2. Após a cozedura, deixe o alho francês arrefecer. Retire a água da taça e coloque a lâmina picadora.

3. Descasque a chalota. Coloque-a na taça com a mostarda, o azeite, o vinagre, o sal e a pimenta. Misture na velocidade 11 durante 1 min. Sirva com vinagrete.