

ESPARREGADO CREMOSO



CONFEÇÃO

1. Lave os espinafres e corte em tiras finas. Coloque na taça com o acessório misturador e calque se necessário. Junte o cubo de caldo de galinha desfeito nas natas. Polvilhe com um pouco de noz-moscada e tempere com sal. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 90 °C durante 15 min.
2. Após 5 min. de cozedura, abra a tampa e coloque a mistura no centro da taça. Após 10 min. de cozedura, repita este passo.
3. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 800 G ESPINAFRES FRESCOS
- 1/2 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 15 CL NATAS
- NOZ-MOSCADA
- PIMENTA