

COUVE-DE-BRUXELAS COM MAÇÃ E PASSAS



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça, com a lâmina picadora a cebola cortada grosseiramente. Programe velocidade 7, 10 segundos.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte a manteiga e a cenoura às rodelas. Selecione o programa P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.
3. Junte a maçã, a couve de bruxelas, os cominhos e tempere com sal e pimenta. Programe velocidade 2, 120°C durante 10 min.
4. Adicione o vinho, o vinagre, as uvas-passas e programe velocidade 2, 100°C durante 5 min.
5. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA (MÉDIA)
- 50 G DE MANTEIGA
- 1 CENOURA (PEQUENA)
- 1 MAÇÃ
- 400 G DE COUVE DE BRUXELAS
- 1 COLHER (CAFÉ) DE COMINHOS EM GRÃO
- 50 ML DE VINHO TINTO
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE VINAGRE DE VINHO TINTO
- 10 UVAS-PASSAS
- SAL E PIMENTA Q.B.