

LEGUMES À BRÁS



INGREDIENTES

- 1 CENOURA
- 1 CURGETE
- 1 ALHO FRANCÊS
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 PACOTE BATATA PALHA
- 4 OVOS
- AZEITE, SAL, GENGIBRE, COMINHOS, PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

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

2. Retire o acessório picador e substitua pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa cozedura lenta P1.

3. Entretanto rale a cenoura e a curgete e corte o alho francês em rodelas.

4. No fim do programa P1 coloque os legumes na taça. Adicione um pouco mais de azeite e tempere com sal, gengibre e cominhos. Seleccione o programa de cozedura lenta P2 durante 20 minutos.

5. No fim do programa adicione a batata palha e misture levemente no preparado. Programe vel. 3, 100º, durante 3 minutos.

6. Entretanto bata os ovos e tempere com um pouco de sal e pimenta.

7. No fim do programa coloque o preparado numa frigideira e leve ao lume. Deite os ovos batidos por cima do preparado na frigideira, junte a salsa e mexa muito bem, até estar cozinhado ao seu gosto.
