

# SALADA DE POTA



## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE POTA
- 50 ML AZEITE ALECRIM
- 20 ML VINAGRE
- 1 LIMÃO SUMO
- 3 DENTES DE ALHO SECO
- PIMENTA, SALSA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Deixar a pota a descongelar de um dia para o outro.

---
2. Colocar 1,5 lt de água na taça, adicionar o segundo tabuleiro da panela de vapor colocar o pota, programar steam P1 40 minutos.

---
3. Ir verificando se está cozido eu gosto da pota um pouco rija.

---
4. Deixar arrefecer.

---
5. Partir aos bocadinhos colocar numa taça temperada com azeite, salsa, vinagre, alho picado, pimenta moída e sumo de limão, mexer bem e ver se está a gosto.

---
6. Servir com pão caseiro.

---