

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.
