

SALADA RUSSA



INGREDIENTES

- 2 CENOURAS
- 1 ALHO FRANCÊS
- 500 G COUVE LOMBARDA
- 200 G DE COUVE ROXA
- 200 G DE FAVAS
- 1 LATA GRANDE DE GRÃO DE BICO
- 1 FRASCO MÉDIO DE MAIONESE
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Corte as batatas e a cenoura em pedaços pequenos e corte as couves e o alho francês em fatias finas. Arranje as favas, se não tiver nenhuma já prontas a utilizar.

2. Sem nenhum acessório, colocar 700 ml de água na taça e deitar as batatas, a cenoura e as favas. Colocar as couves e o alho francês no cesto de cozer a vapor. Tempere tudo com sal e seleccione o programa de cozer a vapor durante 30 minutos.

3. No final do programa deite os legumes do cesto numa travessa, escorra a água dos legumes da taça e deite-os igualmente na travessa.

4. Adicione o grão de bico previamente escorrido ao preparado e misture.

5. Vá adicionando maionese ao preparado até ficar a seu gosto, misturando para ficar homogéneo.
