Entradas

PURÉ DE MAÇÃ COM MORCELA DE ARROZ

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
2-3 Doses

INGREDIENTES

- 4 MAÇÃS REINETAS GRANDES
- 1DL DE ÁGUA
- SUMO DE MEIO LIMÃO PEQUENO
- 1 COLHER (SOBREMESA) MANTEIGA
- NOZ MOSCADA, Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 1 MORCELA

CONFEÇÃO

1. Descascar as maçãs, retirar os caroços e cortá-las em quartos.
2. Colocá-las na taça da CC munida da lâmina de amassar/triturar e salpicá-las com o sumo de limão.
3. Juntar a água e uma pitada de pimenta e de noz moscada.
4. Colocar o cesto de cozer a vapor, regular o copo pequeno para "máximo de vapor na taça" e colocar a morcela no cesto embrulhada em papel de alumínio.
5. Selecionar Sopas, P1, diminuindo o tempo para 30 minutos.
6. Quando terminar de triturar, retirar o cesto e envolver a manteiga no puré com a espátula.
7. Levar a morcela a grelhar num grelhador ou numa frigideira sem gordura, 2 minutos de cada lado. Cortá-la em rodelas e acompanhar com o puré de maçã.
8. Dica: O puré de maçã é um excelente acompanhamento para carne de porco.