

OVOS COM ESPARGOS E FARINHEIRA, EM CESTINHOS DE MASSA FILO



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 EMBALAGEM DE MASSA FILO
- MEIO MOLHO DE ESPARGOS VERDES
- 1 FARINHEIRA
- MARGARINA OU AZEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Arranjar os espargos, lavando-os e eliminando as extremidades mais rijas.

2. Preparar a CC para cozer a vapor, com 0,7 dl de água na taça, o cesto e o copo do vapor regulado para "máximo de vapor na taça".

3. No cesto, colocar a farinha picada com um palito e embrulhada em papel de alumínio e, ao lado, as pontas dos espargos.

4. Selecionar o programa Steam P1.

5. Quando terminar, deitar fora a água da taça, colocar o acessório batedor e os ovos. Bater os ovos na velocidade 8 por 1 minuto.

6. Cortar os espargos em bocadinhos pequenos. Retirar a pele da farinha e esmagá-la com um garfo (só uso metade da farinha).

7. Colocar uma frigideira ao lume com um pouco de margarina ou azeite, os espargos cortados, a farinha esfarelada e os ovos batidos. Ir mexendo enquanto se deixa cozinhar. Verificar se precisa de sal (não uso).

8. Untar formas de queques e forrá-las com 2 folhas de massa filo sobrepostas, cortadas maiores do que as formas (como na foto). Encher com o preparado de ovos.

9. Levar ao forno aquecido a 200º por 10 minutos.
