

PURÉ DE COUVE FLÔR



INGREDIENTES

- 500 GR DE COUVE FLÔR
- 150 GR DE LEITE
- 2 COLHERES DE SOPA
MANTEIGA
- SAL, NOZ MOSCADA Q.B

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC a lamina amassar / triturar com a couve flôr e leite temperar com sal.

2. Programar slow cook P3 30 minutos.

3. Adicionar a manteiga e noz moscada 30 seg vel 12.

4. Servi com strogonoff de vitela feito na cookeo.
