

ESTUFADO DE ALHO FRANCÊS COM OVOS



INGREDIENTES

- 400 G DE ALHO FRANCÊS (PESADO DEPOIS DE ARRANJADO)
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 3 DENTES DE ALHO
- 50 G DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOUREIRO
- 4 OVOS
- SALSA E AZEITONAS A GOSTO
- SAL E PIMENTA A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Preparar o alho francês, lavando-o e cortando em rodela finas a parte branca. Colocar a escorrer.
2. Na taça da CC, munida com a ultrablade, colocar a cebola e os dentes de alho. Picar durante 15 seg na velocidade 10. Baixar com a ajuda da espátula e picar durante mais 15 seg, na velocidade 12.
3. Mudar para o acessório misturador, adicionar o azeite e a folha de loureiro e selecionar Slowcook P1.
4. Colocar na taça o alho francês e selecionar Slowcook P3, aumentando a temperatura para 100º e o tempo para 25 minutos.
5. Entretanto, e numa tigela à parte, bater os ovos e temperá-los com sal e pimenta.
6. Quando terminar o programa, retirar a tampa de vapor, "regar" o alho francês com os ovos e programar velocidade 4, 100 graus, 4 minutos.
7. Servir polvilhado com salsa picada e enfeitado com azeitonas.