

COUVE BRANCA COM CARIL E CÔCO



INGREDIENTES

- 1/2 COUVE BRANCA
- 1 C. SOPA ÓLEO DE CÔCO
- 1 C. CHÁ DE CARIL PICANTE
- 1 C. CHÁ DE AÇAFRÃO
- 1. C. CAFÉ NOZ-MOSCADA
- 1 C. SOPA DE CÔCO RALADO
- SAL

CONFEÇÃO

1. Comece por cortar a couve com o acessório cortador/ralador da CC para corte grosso.

2. Introduza o acessório misturador, tempere com sal, o óleo de côco e as especiarias e misture um pouco com a ajuda da espátula.

3. Seleccione Slow Cook P1, 15 minutos. Não utilize a tampa do vapor.

4. No final do programa, retire para uma travessa e sirva polvilhado com o côco ralado.
