

CEVADOTO DE ESPINAFRES E CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Na taça coloque a lâmina picadora, 700ml de água os espinafres, os coentros e as cascas do camarão. Programe velocidade 2, temperatura 100°C durante 20 minutos.
2. Triture tudo programando 30 segundos de turbo.
3. Coe o caldo para um recipiente à parte e reserve.
4. Lave a taça.
5. Coloque a lâmina picadora na taça com 1/2 cebola e o dente de alho e pique durante 15 segundos na velocidade 11.
6. Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa de cozedura lenta P1 durante 7 minutos sem a tampa reguladora de vapor.
7. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte a cevada. Quando faltar apenas 1 minuto, junte o vinho branco.
8. No final do programa, deite 600ml do caldo de espinafres e camarão e seleccione o programa de cozedura lenta P3 a 95 °C durante 20 min. Coloque a tampa.
9. Quando faltarem 4 minutos para terminar o programa adicione os camarões e o restante caldo.
10. Sirva polvilhando com cebolinho fresco picado.

INGREDIENTES

- 150G DE CEVADA EM GRÃO
- 100G DE ESPINAFRES FRESCOS
- 200G DE CAMARÃO COZIDO
- 50G DE COENTROS FRESCOS
- 1/2 MALAGUETA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- AZEITE EXTRA VIRGEM
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- CEBOLINHO Q.B.