

# PICADO DE SEITÃ E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com a lâmina picadora (ultrablade) colocar o seitã aos pedaços, os cogumelos, a salsa e os dentes de alho e picar a V10 - 15 seg (se necessário, limpar as paredes da taça e repetir).
2. Trocar para acessório misturador e juntar o alho francês cortado às rodelas finas, o azeite, o sal, a noz moscada e o louro e cozinhar - Slow Cook - P3 - 30 min. Juntar 100 ml de água quente durante a cozedura para o cozinhado não pegar.
3. Após verificar se tudo está cozido, juntar o queijo quark, V3 - 2 min. ou até envolver.
4. Acompanhei com arroz, também cozido na CC.
5. Esta receita tem sabores bastante leves.

## INGREDIENTES

- 250G SEITÃ
- 170G COGUMELOS
- 1 ALHO FRANCÊS (PARTE BRANCA)
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 1 RAMINHO SALSA
- AZEITE, SAL, NOZ MOSCADA QB
- 150 G QUEIJO QUARK
- 100ML ÁGUA