

# CREME DE FUNCHO E SALMÃO



## CONFEÇÃO

1. Corte finamente o funcho. Deite a água na taça de preparação, até à marca de 0,7 L. Coloque o funcho no cesto de vapor. Coloque o cesto na taça e seleccione o programa de vapor durante 15 min.
2. Após a cozedura, aguarde até o funcho arrefecer e retire a água da taça. Coloque a lâmina picadora. Coloque todos os ingredientes na taça e misture na velocidade 11 durante 30 seg. Com a espátula, coloque a mistura no centro da taça. Misture durante mais 10 seg.
3. Coloque o creme em tacinhas e deixe arrefecer antes de servir.

## INGREDIENTES

- 200 G FUNCHO
- 150 SALMÃO FUMADO
- 120 G QUEIJO MASCARPONE
- 30 G ANETO
- SAL
- PIMENTA