

# SURPRESA DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas, a cebola e os dentes de alho. Lave e corte tudo em pedaços. Coloque no copo e cubra com água, tempere com sal e programe a 100°C, durante 35 minutos . Retifique os temperos e a quantidade de água e depois ligue 30 segundos na velocidade 8 com lamina picadora. Acrescente as ervilhas, a cenoura e o azeite e programe 100°C, durante 15 minutos. Retire os legumes da taça e divida por taças. Corte as folhas de massa filo em quadrados, pincele com azeite e sobreponha duas a duas. Cubra cada taça com um conjuntos de folhas e leve ao forno pré aquecido a 180°C ate que fiquem bem coradinhas. Retire do forno e sirva.
- 

## INGREDIENTES

- 4 FOLHAS DE MASSA FILO
- 500G DE BATATAS
- 2 CENOURAS RALADAS
- 100G DE ERVILHAS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30G DE AZEITE
- SAL
- AZEITE PARA PINCELAR