

ALHEIRA COM ESPINAFRES E COGUMELOS PORTOBELLO



INGREDIENTES

- 1 ALHEIRA
- 300 GR DE ESPINAFRES (USEI DOS QUE VÊM EMBALADOS)
- 200 GR DE COGUMELOS LAMINADOS
- 50 GR DE AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO LAMINADOS
- 40 ML DE VINHO BRANCO
- SAL E PIMENTA Q.B

CONFEÇÃO

1. Colocar acessório mistura com os cogumelos, azeite e alhos laminados, 5 minutos / 130 graus / vel 3. Programar novamente 10 minutos /100 graus / vel 3.
2. Quando passar 5 minutos juntar espinafres e deixar correr o resto do tempo.
3. Temperar com pimenta e adicionar a alheira sem pele e partida aos bocados, 5 minutos / 90 graus / vel 3.
4. Servir com salada. ..