

CUSCUZ DE COUVE FLOR COM TOMATE SECO



INGREDIENTES

- 400 G DE COUVE FLOR
- 4 TOMATES SECOS AO SOL
- 1 C. SOPA AZEITE
- SAL
- COENTROS PICADOS
- SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Parta os florões de couve flor em pedaços pequenos e coloque na taça da CC com a lâmina de amassar/triturar juntamente com os tomates.

2. Dê vários toques de pulse até ficar com a couve flor completamente picada.

3. Mude para o acessório misturador, junte o azeite e tempere de sal. Seleccione Slowcook P1 durante 15 minutos, sem colocar a tampa de vapor.

4. No momento de servir regue com sumo de limão a gosto e polvilhe com os coentros.
