

SALSICHAS COM COUVE LOMBARDA



INGREDIENTES

- 12 SALSICHAS (PORCO OU AVES)
- 1 COUVE LOMBARDA
- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 DENTES DE ALHO
- UM RAMINHO DE SALSA
- 0,5 DL AZEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE MARGARINA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 LATA GRANDE DE TOMATE PELADO EM PEDAÇOS
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça, com a lâmina picadora, colocar a cebola cortada, os dentes de alho e a salsa. Picar na velocidade 12 durante 30 seg. Baixar a cebola que fica nas paredes da taça e picar mais 15 seg, se necessário.
2. Voltar a baixar a cebola, mudar para o misturador, acrescentar o azeite e a margarina e refogar em Slowcook P1.
3. Juntar o tomate em pedaços, a folha de louro, a colher de chá de açúcar e repetir o Slowcook P1, aumentando o tempo para 8 minutos.
4. Colocar as salsichas inteiras, mas separadas e escolher Slowcook P3. Retirar as salsichas, escorrendo o molho para a taça e reservar.
5. Colocar na taça a couve lombarda cortada grosseiramente e sal (se precisar). Selecionar Slowcook P3, aumentando o tempo para 30 min e a temperatura para 100°. Não usar água.
6. Como a couve ocupa muito espaço e só existe o molho do tomate, convém abrir a máquina 2 ou 3 vezes para "puxar" as couves para baixo e misturá-las (se não, as de cima não cozem).
7. Retirar as couves para um prato de servir.
8. Cortar as salsichas (eu retiro-lhes a pele) e misturar nas couves.
9. DICA: Pode servir-se com as salsichas inteiras.