

SALSICHAS EM COUVE LOMBARDA E ARROZ AO VAPOR



INGREDIENTES

- 1 COUVE LOMBARDA MÉDIA
- 10 SALSICHAS
- CRAVOS-CABECINHA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- MEIA CEBOLA
- SAL FINO
- MISTURA DE PIMENTAS (OU A GOSTO)
- PALITOS
- 1,5 CHÁVENA DE ARROZ BASMATI
- 1,5 CHÁVENA DE ÁGUA
- SAL Q.B.
- FIO DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Separar as folhas e escaldar. Ferver água no fervedor e deitar por cima das folhas numa taça durante 10/15 min. Findo esse tempo, escorrer a água e reservar. Caso o talo seja muito rijo, cortar o talo, para facilitar depois o processo de enrolar.
2. Se as folhas forem pequenas, juntar duas folhas de couve, viradas uma para a outra e colocar a salsicha numa ponta.) Depois enrolar e fechar com um palito. Fazer o mesmo com as restantes salsichas.
3. Na panela das CC, Colocar 1 ou 2 dentes de alho, a folha de louro e a cebola com os cravos-cabecinha espetados.
4. Colocar as salsichas enroladas de seguida e em camadas.
5. Programa Manual sem velocidade, 130º, 60 min.
6. Entretanto preparar o cesto: forrar com papel vegetal, o arroz, temperar com sal e azeite.
7. Quando faltarem 30 min para o final, colocar o cesto na taça com a água.