

# ENCHIDOS A VAPOR COM COUVE PORTUGUESA



## INGREDIENTES

- 1 COUVE PORTUGUESA
- 1 MORCELA DE ARROZ
- 1 FARINHEIRA
- SAL, AZEITE Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Na panela de vapor colocar a morcela e farinheira. Reservar.

---
2. Escolher a couve, reservar.

---
3. Na taça adicionar água e sal programar 120 graus/ 15 minutos. Quando começar a ferver adicionar a couve e a panela de vapor programar novamente 120 graus/ 40 minutos.

---

---
5. Dispor num prato e servir com um bom azeite caseiro adoro...simples e pratico...

---