

FÊVERAS COM CEBOLADA E PURÉ DE BATATA



INGREDIENTES

- 400 GR DE FÊVERAS FINAS
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 75 ML DE AZEITE
- 100 GR TOMATE PELADO E PICADO
- 2 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- 1 MALAGUETA (OPCIONAL)
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PURÉ
- 600 GR. DE BATATA
- 1 + ½ C. SOPA DE MANTEIGA
- 50 ML LEITE MAGRO
- SAL E NOZ-MOSCADA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Começar por partir as fêveras em pedaços mais pequenos, as batatas aos cubos, a cebola e o alho em rodelas finas e reservar.
2. Colocar o acessório misturador na taça, seguido da cebola, o alho e o azeite. Selecionar Slow Cook, P1, 5 min.
3. Juntar as fêveras, por cima o tomate em pedaços, a polpa de tomate, o sal, a pimenta, a malagueta e o vinho.
4. Colocar o cesto a vapor dentro da taça (forrado com papel vegetal), as batatas e polvilhar com umas pedras de sal.
5. Fechar a taça e colocar a tampa de vapor no máximo. Selecionar manualmente a V. 2, 120º, 30 min. (ir verificando se as fêveras têm molho (caso esteja a ficar muito pouco, acrescentar um pouco de vinho ou água).
6. Retirar as fêveras e reservar.
7. Lavar a taça e colocar o acessório batedor e a batata, selecionar a V. 6, 30 segs. Juntar o leite, a manteiga, o sal e a noz-moscada e selecionar a mesma velocidade, mais 30 segs. e está pronto a servir.