

MILHO COZIDO



INGREDIENTES

- 1 COLHER DE SOPA AZEITE
- 300 GR. FARINHA DE MILHO
- 3 DENTES DE ALHO
- 100 GR COUVE "TIPO CALDO VERDE"
- 30 GR MARGARINA OU BANHA
- 1,5 LT ÁGUA
- SAL QB

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor.

2. Refogar o Alho com o azeite. Velocidade 2 Temperatura 100º durante 2 Minutos

3. Juntar a água e a margarina, colocar Temperatura 60º durante 5 Minutos.

4. Acrescentar a couve. Programar Temperatura 45º Velocidade 4 durante 20 Minutos e acrescentar a farinha de milho lentamente. Mudar a temperatura para 100º depois de colocada a farinha Depois de cozido deitar nas taças ou pratos fundos.

5. Depois de frio pode ser cortado em quadrados e frito em óleo e fazendo um maravilhoso 'Milho Frito'!

6. Acompanhe com um bom bife de atum.

9. Receita de São Freitas, adaptada de <http://www.somosmadeira.com/2015/09/milho-cozido-na-bimby.html?m=1>
