

# SALSICHAS ENROLADAS EM LOMBARDO



## CONFEÇÃO

1. Arranje as folhas de couve e retire-lhes a parte mais dura. Disponha uma salsicha em cima de cada folha, enrole, prenda com palitos e coloque no cesto de cozedura a vapor. Coloque na taça do robot com 700 ml de água e programe a 130°C durante 25 minutos. Retire tudo da taça e reserve.
2. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho, corte tudo em pedaços e deite na taça com o acessório misturador. Junte o tomate com o molho, o azeite e 50 ml de água, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 20 minutos. Troque para a lâmina picadora e pulse o turbo 2 ou 3 vezes até ficar um molho homogéneo.
3. Coloque as salsichas enroladas numa travessa ou prato largo, regue-as com o molho de tomate e sirva decorado a gosto. Pode acompanhar com arroz.

## INGREDIENTES

- 8 SALSICHAS FRESCAS
- 8 FOLHAS GRANDES DE COUVE LOMBARDA
- 1 LATA PEQUENA DE TOMATE PELADO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 ML DE AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PALITOS