

POTAS RECHEADAS



INGREDIENTES

- 1 KG DE POTAS POR LIMPAR, PARA APROVEITAR TENTÁCULOS
- 1 CHOURIÇO DE CARNE
- 2 OVOS
- 1 CEBOLA
- 1 FIO DE AZEITE
- POLPA DE TOMATE
- VINHO BRANCO
- SAL, PIMENTA PRETA, COLORAU.

CONFEÇÃO

1. Arranjar as potas, reservando os tentáculos e as abas.

2. Colocar água até à marca na taça da CC, colocar o cesto e os ovos, o chouriço e os tentáculos e restantes pedaços das potas. Programar STEAM 30min.

3. Esvaziar a taça, colocar a lâmina ULTRABLADE. Retirar a pele ao chouriço, descascar os ovos e junto com os pedaços já cozidos de pota, dar uns toques de turbo.

4. Recheiar as potas com o preparado e prender com um palito.

5. Com a taça lavada, colocar novamente a ULTRABLADE e 1 cebola. Dar uns toques de turbo. Mudar para a MISTURADORA, e juntar azeite, polpa de tomate e um pouco de vinho. Programar slowcook P1 130 5min.

6. Juntar as potas recheadas, cobrir com água, temperar de sal e especiarias e programar slowcook p2 100º 45min.

7. Servir com arroz branco.
