

REPOLHO CREMOSO COM BACON



INGREDIENTES

- 1 REPOLHO OU COUVE BRANCA, FINAMENTE RIPADO
- 100 G DE BACON FUMADO, EM CUBINHOS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 C. DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 PACOTE DE NATAS, PARA COZINHAR
- SAL E PIMENTA, A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion, o acessório misturador e deite o bacon. Programar o programa P1 cozedura lenta por 3 minutos.

2. Adicione depois a manteiga, a cebola picada, o alho também picado e seleccionar novamente P1 cozedura lenta, por mais 5 minutos.

3. Ripar o repolho com a ajuda de uma mandolina e deitar para a taça. Seleccionar P3 cozedura lenta por 20 minutos.

4. Junte as natas e tempere de sal e pimenta e, no mesmo programa (P3 cozedura lenta), cozinhe por mais 8 a 10 minutos, ou até que o repolho fique macio e a seu gosto.

5. Servir de imediato!
