

PATANISCAS DE ACELGAS



CONFEÇÃO

1. Colocar os dentes de alho na taça com a lâmina ultrablade e selecionar Velocidade 12 durante 30 segundos.
2. Colocar as acelgas na taça aos pedaços e selecionar Velocidade 12 durante 15 segundos. Juntar com a espátula e repetir este processo duas vezes.
3. Mudar para o acessório misturador, juntar o azeite e o sal e programar Slow Cook P1.
4. Alterar para a lâmina de amassar/triturar e adicionar os ovos, o polvilho e o queijo. Programar Velocidade 6 durante 1 minuto.
5. Fritar colheradas em azeite.
6. Esta receita foi inspirada na receita dos Bocaditos de Espinacas da @mummamimoms

INGREDIENTES

- 4 DENTES DE ALHO
- 200G FOLHAS DE ACELGAS
- 50ML AZEITE
- 1 COLHER CHÁ SAL
- 2 OVOS
- 200G QUEIJO RALADO
- 2 COLHERES SOPA POLVILHO DOCE
- AZEITE PARA FRITAR