Vegetarianas

PURÉ DE FEIJÃO MANTEIGA

Receita de Fã
Fácil
5 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 600 G DE FEIJÃO-MANTEIGA, DEMOLHADO EM ÁGUA FRIA DURANTE 8 HORAS OU DURANTE A NOITE, JÁ COZIDO
- 75 G DE MANTEIGA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 CEBOLA EM RODELAS FINAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE PÃO RALADO
- 1 COLHER DE SOPA DE QUEIJO PARMESÃO RALADO (OPÇÃO)
- UM POUCO DE MANTEIGA
- SAL E PIMENTA PRETA

CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina de misturar no robot coloque o azeite e a cebola em rodelas e seleccione a opção de Cozedura Lenta P1 durante 3 minutos, 20s. antes de terminar coloque a colher de açúcar, de seguida com a espátula retire a mistura e reserve r num recipiente

2. Troque para a lâmina de amassar/triturar e coloque o feijão (já cozido), junte os alhos a manteiga sal e pimenta a gosto coloque na velocidade 12, 10 segundos até reduzir a puré (caso não fique completamente desfeito repita o passo).

3. Coloque o preparado anterior junto ao puré e envolva na velocidade 6 durante 15s.

4. Por fim, disponha o preparado num tabuleiro de ir ao forno (previamente aquecido) e coloque pão ralado e o queijo ralado (opcional) por cima com umas nozes de manteiga ou um fio de azeite.

5. Leve ao forno a 200º durante 15m até alourar