

# MACEDÓNIA DE LEGUMES COM GAMBAS E AMEIJOAS



## CONFEÇÃO

1. Descasque as cenouras, os nabos, as batatas e a chalota. Mergulhe as ameijoas num recipiente com água fria. Corte as cenouras em cubos pequenos de 1 cm e coloque-os na cuba de vapor. Deite 0,7 L de água na taça do robot. Coloque a cuba de vapor com as cenouras e inicie o programa vapor P2 durante 10 min
2. Entretanto, corte os nabos e as batatas em cubos de 1 cm.
3. Decorridos 10 min, junte os nabos, as batatas e as ervilhas sobre as cenouras. Feche a tampa e coloque a cuba de vapor. Junte as ameijoas escorridas e coloque a tampa. Inicie a cozedura no programa vapor P2 durante 22 min.
4. No final da cozedura, coloque a macedónia numa saladeira e deixe arrefecer.
5. Quando a macedónia estiver fria, tempere com sal e pimenta e junte a maionese. Sirva a macedónia com as gambas e as ameijoas.

## INGREDIENTES

- 500 G CENOURAS
- 350 G NABOS
- 250 G BATATAS
- 150 G DE ERVILHAS CONGELADAS
- 1 CHALOTA
- 200 G GAMBAS COZIDAS E DESCASCADAS
- 1.5 KG AMEIJOAS
- 160 G MAIONESE
- SAL
- PIMENTA