

DOURADA COM FUNCHO



CONFEÇÃO

1. Lave o funcho. Corte o caule do funcho e coloque-o na taça do robot sem acessório e adicione 70 cl de água. Corte os bolbos do funcho ao meio e pique-os finamente com a faca. Coloque-os na panela de vapor tempere com raspas de metade da laranja finamente cortadas e açúcar, tempere com sal e pimenta. Coloque o tabuleiro de vapor superior e coloque as 2 douradas. Tempere com sal e polvilhe com sementes de anis.

2. Coloque a panela de vapor sobre o aparelho e selecione o programa de vapor P2 durante 30 min.

3. Coloque as douradas numa travessa e disponha o funcho no centro. Sirva quente e regue com sumo de limão .

INGREDIENTES

- 2 DOURADAS LIMPAS
- 2 FUNCHO (800 G)
- 1 LARANJA
- 1 C. C. DE AÇÚCAR
- 1 C. C. DE GRÃOS DE ANIS
- SAL
- PIMENTA