

# COZIDO DE COUVE PORTUGUESA



## INGREDIENTES

- 4 SALSICHAS FUMADAS
- 600 G TOUCINHO MEIO SAL
- 10 GRÃOS DE PIMENTA
- 1 COUVE PORTUGUESA
- 2 CUBOS DE CALDO DE LEGUMES
- 5 DENTES DE ALHO
- 1 RAMO DE CHEIROS
- 1 RAMO DE AIPO
- 1 CENOURA
- 6 BATATAS
- 1 CEBOLA DESCASCADA E PICADA
- 1 CRAVO DA ÍNDIA
- 50 G MANTEIGA
- 2 RAMINHOS DE SALSA

## CONFEÇÃO

1. Consoante o toucinho meio sal que escolher, pode ser necessário deixá-lo de molho durante 24 h.
2. Na taça do robot sem acessório, coloque o toucinho dessalgado e cortado em duas partes no sentido do comprimento, os grãos de pimenta, os cubos de caldo de legumes, o cravo da Índia, o aipo cortado em 2, a cenoura cortada em 4, 3 dentes de alho, o ramo de cheiros e cubra tudo com 1,2 L de água. Feche a tampa e coloque a panela de vapor.
3. Retire as 4 primeiras folhas da couve. Corte o resto da couve em juliana. Passe por água e deite na panela de vapor com a cebola picada. Feche a tampa e selecione o programa de vapor P2 durante 45 min. ou em modo manual a 120°C durante 50 min.
4. Enquanto o toucinho e a couve estão a cozer, descasque as batatas e reserve-as num recipiente com água para que não fiquem escuras.
5. Pique os 2 dentes de alho restantes com a salsa e corte a manteiga em cubos.
6. No final da cozedura, retire a panela de vapor, tempere a couve com sal, junte as salsichas fumadas e a mistura de alho e salsa e deite por cima os cubos de manteiga, feche a tampa.
7. Abra a tampa da taça e deite as batatas com 20 cl de água. Feche a tampa da taça e volte a colocar a panela de vapor.
8. Coza por mais 30 min no programa de vapor P2 ou em modo manual a 120°C durante 35 min.
9. Num prato, coloque a couve, o toucinho, as batatas e as salsichas. Sirva de imediato acompanhado com mostarda de Dijon.