

# PURÉ DE FIAMBRE E BATATA-DOCE



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas doces, corte-as grosseiramente e coloque no cesto de vapor. Deite 0,7 L de água na taça e seleccione o programa de vapor durante 30 min.
2. No final da cozedura, retire a água da taça.
3. Coloque as batatas doces na taça com a lâmina picadora, junte o fiambre e a manteiga e tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 11 durante 1 min. Misture um pouco mais para obter um puré mais homogéneo.

## INGREDIENTES

- 600 G BATATAS-DOCES
- 100 G FIAMBRE
- 100 G MANTEIGA
- SAL
- PIMENTA