

# MASSA FRESCA DE BETERRABA



## INGREDIENTES

- 1 BETERRABA
- 200 G FARINHA
- 1 OVO
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- QUEIJO FRESCO PARA SERVIR

## CONFEÇÃO

1. Na taça colocar 0.7 l de água no cesto colocar a beterraba inteira com casca e colocar a cozer no programa vapor durante 20 minutos.
2. Lavar a beterraba, retirando a casca com as mãos ou com ajuda de uma faca.
3. Colocar em pedaços na taça, com a lâmina de amassar e colocar 30 segundos na velocidade 12 (se necessário, baixar o que está na lateral da taça com uma espátula e repetir).
4. Colocar 50 g desse puré, assim como os restantes ingredientes, 15 segundos na velocidade 6 + 2 minutos na velocidade 5.
3. Esticar com o rolo em superfície bem enfarinhada ou com o aparelho, seguindo as instruções.
3. Usar de imediato. Para cozer, bata colocar em água a ferver com sal e cozinhar 4-5 minutos.
8. Servir com cubos de queijo fresco e um pouco de pesto.