

ROJÕES DE PORCO COM PURÉ DE ROMANESCO



CONFEÇÃO

1. Colocar lamina picadora no copo com cebola picar vel 7 / 20 seg.

2. Colocar acessório misturador e os restantes ingredientes, programa de slow Cook P2 / 100 graus / 40 minutos.

3. Ao mesmo tempo coloquei cesto e o romanesco em pedaços salpicar com sal.

4. Terminado tempo retirar o cesto.

5. Colocar a outra taça a lâmina triturar, romanesco e 1 colher sopa de manteiga vel 9/30 seg.

6. Servir.

INGREDIENTES

- 500 GR DE ROJÕES
- 1 CEBOLA
- AZEITE, SAL, PIMENTA Q.B
- ERVAS PROVENCE, 2 FOLHAS TOMILHO
- KNORR, DENTE ALHO ESMAGADO
- 70 ML VINHO BRANCO