Queijo Fresco

6 a 8
— 3.00
1h 5min

Ingredientes

1L de leite do dia gordo/ meio gordo
100gr de leite em pó gordo/ magro
2 colheres de café de coalho em pó
1 colher de chá de sal (opcional)

Acessórios

Batedor

Cesto Vapor

Preparação
5min
1h
24h

1ª	Coloque o leite, o leite em pó e o sal na taça e programe velocidade 5 a 50ºC durante 5 minutos com o acessório batedor. Antes 30 segundos junte o coalho através do bocal. **• (1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)** **• (Velocidade: 5, Temperatura: 50ºC, Tempo: 5 minutos)**
2ª	Verta o queijo para um recipiente e deixe repousar durante 30 minutos para ganhar consistência.
3ª	Corte o preparado em linhas retas até formar pequenos quadrados para libertar o soro e aguarde mais 30 minutos.
4ª	Coloque o cesto a vapor sobre um prato fundo e verta o queijo para o cesto a vapor.
5ª	Leve ao frigorífico e desenforme quando estiver consistente, a partir de 24h. Se pretender mais consistente deixe 2 dias a repousar.
Dica:	O coalho em pó é adquirido na farmácia

Tempero Base para Vários Tipos de Comida

n/d
– 3.00
15min

Ingredientes

1kg cebolas
20 dentes de alho (75gr +/-)
300 ml de azeite
1 + ½ colher sopa de sal
1 ramo de salsa e cebolinho (35gr +/-)

Acessórios

Picador

Preparação
10min
3min

1ª	Descasque a cebola e alhos, corte-os aos bocados com os restantes ingredientes e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 9 durante 1 minuto e 30 segundos. **• (1kg de cebolas + 20 dentes de alho + 300ml de azeite + 1 e ½ colher sopa sal + ramo salsa e cebolinho picados+ acessório picador)** **• (Velocidade: 9 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)**
2ª	Coloque em frascos e guarde no frigorífico para conservar. Coloque etiqueta “Tempero Base”.

Dica:	Este tempero é muito bom e prático, assim não precisa descascar alhos e cebolas todos os dias, basta retirar do frigorífico, colocar a quantidade pretendida na taça, adicionar um pouco de azeite e começar a cozinhar.Serve para arroz, carne, peixe, feijão, quase tudo.A duração é longa e não estraga facilmente. **A quantidade de sal não serve como tempero da comida, mas sim como conservação do tempero.**

Maionese

Se pretender poderá seguir esta receita em video

n/d -1.00 – 5min

Ingredientes

1 ovo
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de vinagre branco
300ml de óleo
sal q.b. (1 colher de chá +/-)

Acessórios

Batedor

Preparação
3min
2min

1ª	Coloque o ovo, a mostarda e o vinagre com o acessório batedor. Tempere com sal a gosto. • **(1 gema + 1 colher de chá de mostarda+ 1 colher de chá de vinagre branco + sal quanto baste + acessório batedor)**
2ª	Selecione a velocidade 7 e deite o óleo em fio pelo buraco da tampa. Quando a maionese apresentar a consistência desejada desligue. (2:30min +/-) • **(Velocidade 7+ 300ml óleo)**

Legumes Salteados

4 a 6 -2.00 30min

Ingredientes

1kg de legumes congelados, feijão verde redondo e cenouras
6 dentes de alho
70cl de azeite
1 colher de sopa rasa de sal

Acessórios

Misturador

Tr/Amassar

Preparação
5min
25min

1ª	Com o acessório triturar coloque o azeite e os dentes de alho na taça na velocidade 12, durante 10 segundos. **• (70cl azeite + 6 dentes de alho + acessório triturar / amassar)** **(Velocidade: 12, Tempo: 10 segundos)**
2ª	Raspe o alho da taça e da tampa. Troque a lâmina pelo acessório misturador, adicione os legumes congelados e o sal no programa cozedura lenta P1, 130°C durante 25 minutos. **• (1kg legumes congelados (feijão verde redondo e cenouras) + 1 colher sopa rasa de sal + acessório misturador)** **(Programa: P1, Temperatura: 130° C, Tempo: 25 minutos)**
Dica:	Pode utilizar outros legumes congelados ou frescos. Caso sejam frescos retifique o tempo.

Arroz Frito à Alho

4 a 6 -2.00 37min

Ingredientes

50gr de cebola
2 dentes de alho
50 ml de azeite

360gr de arroz
600ml de água quente
1 colher de sopa rasa de sal

Acessórios

Picador

Misturador

Preparação
10min
27min

1ª	Aqueça previamente a água
2ª	Descasque a cebola e os alhos, corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos. • **(50gr cebola + 2 dentes de alho + acessório picador)** **(Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos)** **DIca:** Pode saltar esta parte utilizando 1 colher de sopa bem cheia de **Tempero Base**
3ª	Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Coloque o azeite, o arroz e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos. • **(50ml azeite + 360gr arroz + acessório misturador)** **(Programa: P1 cozedura lenta ; Temperatura: 130°C ; Tempo: 5 minutos)**
4ª	Coloque a água quente, o sal e a folha de louro no programa P3 de cozedura lenta a 95°C durante 22 minutos. • **(600ml água quente + 1 colher de sopa rasa de sal + 1 folha louro + acessório misturador)** **(Programa: P3 cozedura lenta ; Temperatura: 95°C ; Tempo: 22 minutos)**

Puré de batata

2 a 3 -3.00 55min

Ingredientes

900gr batatas destacadas e cortadas aos cubos pequenos
200ml leite
60gr manteiga
1 ovo
1 colher chá de sal
1 colher chá de noz moscada
1 colher café de pimenta

Acessórios

Batedor

Preparação
15min
40min

1ª	Descasque as batatas e corte-as aos cubos pequenos.
2ª	Coloque as batatas na taça e acrescente agua até as cobrir e programe P1 cozedura lenta durante 40 minutos. • **(Água + 900gr batatas descascadas)** **(Programa: P1 cozedura lenta ; Tempo: 40 minutos)**
3ª	Verifique se as batatas estão cozidas, retire a água e coloque o acessório batedor, reduza o puré na velocidade 6 durante 1 minuto e 30 segundos. • **(Batatas cozidas + acessório batedor)** **(Velocidade: 6 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)**

4ª	Junte o leite, a manteiga, noz moscada, pimenta, sal, ovo e misture na velocidade 6 durante 1 minuto. • **(Batata ralada + 200ml leite + 60gr manteiga + 1 colher de chá de noz moscada + 1 colher de chá de sal+ 1 colher café de pimenta +1 ovo + acessório batedor)** **(Velocidade: 6 ; Tempo: 1 minuto)**