

# 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	<p>Coloque o leite, o leite em pó e o sal na taça e programe velocidade 5 a 50°C durante 5 minutos com o acessório batedor. Antes 30 segundos junte o coalho através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1L leite + 100gr de leite pó + 1 colher de chá de sal + acessório batedor + 2 colheres de café de coalho em pó)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 50°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
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.
<b>Dica:</b>	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 + $\frac{1}{2}$ colher sopa de sal
1 ramo de salsa e cebolinho (35gr +/-)

## Acessórios

Picador



## Preparação

10min

3min

1ª	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1kg de cebolas + 20 dentes de alho + 300ml de azeite + 1 e <math>\frac{1}{2}</math> colher sopa sal + ramo salsa e cebolinho picados+ acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 9 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>Coloque em frascos e guarde no frigorífico para conservar. Coloque etiqueta "Tempero Base".</p>

**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	<p>Com o acessório triturar coloque o azeite e os dentes de alho na taça na velocidade 12, durante 10 segundos.</p> <p>• <b>(70cl azeite + 6 dentes de alho + acessório triturar / amassar)</b></p> <p><b>(Velocidade: 12, Tempo: 10 segundos)</b></p>
2ª	<p>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.</p> <p>• <b>(1kg legumes congelados (feijão verde redondo e cenouras) + 1 colher sopa rasa de sal + acessório misturador)</b></p> <p><b>(Programa: P1, Temperatura: 130° C, Tempo: 25 minutos)</b></p>
<b>Dica:</b>	<p>Pode utilizar outros legumes congelados ou frescos. Caso sejam frescos retifique o tempo.</p>

## 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	<p>Descasque a cebola e os alhos, corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (50gr cebola + 2 dentes de alho + acessório picador) (Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos)</li> </ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 1 colher de sopa bem cheia de <a href="#">Tempero Base</a></p>
3ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Coloque o azeite, o arroz e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (50ml azeite + 360gr arroz + acessório misturador) (Programa: P1 cozedura lenta ; Temperatura: 130°C ; Tempo: 5 minutos)</li> </ul>
4ª	<p>Coloque a água quente, o sal e a folha de louro no programa P3 de cozedura lenta a 95°C durante 22 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (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)</li> </ul>

# 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 água 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)**