

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	<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> <ul style="list-style-type: none">• (1kg legumes congelados (feijão verde redondo e cenouras) + 1 colher sopa rasa de sal + acessório misturador) <p>(Programa: P1, Temperatura: 130° C, Tempo: 25 minutos)</p>
Dica:	<p>Pode utilizar outros legumes congelados ou frescos. Caso sejam frescos retifique o tempo.</p>