

Migas à dona rosa

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

1 kg de couves • ½ kg broa • 200 g feijão • 1 dl azeite • 1 cabeça de alho • sal q.b.

Preparação

Pôr 700 g de pão de molho em água. Depois de amolecido, escorrer bem e guardar.

Descascar e picar o alho e a cebola no Cúter.

Lavar e cortar a couve no cortador de legumes com o disco de fatiados 2 mm.

Aquecer metade do azeite. Fazer alourar ligeiramente o alho, a cebola e os orégãos. Acrescentar a couve e cozer durante 5 minutos.

Acrescentar o pão e continuar a cozer mexendo sempre, até obter uma massa homogénea. Temperar com sal e pimenta e cozer ainda durante 5 minutos.

Cozer os feijões brancos em água a ferver com sal. Escorrer e acrescentar à preparação de pão.

Equipamentos utilizados nesta receita :



Cortador de legumes
CL50 Ultra



Conjunto
R301 Ultra



Cuter de mesa
R4



Cuter de mesa
R5 Plus