



# Puré de ervilhas

## Ingredientes:

ERVILHAS CRUAS CONGELADAS	750 G
MANTEIGA	100 G
SAL, PIMENTA	



	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
<b>1</b>	<b>Ervilhas</b>	750 g	Inserir na cuba	80°C	3500 rpm	2 min.	Fechado	
<b>2</b>	<b>Manteiga</b>	100 g	Acrescentar	80°C	100 rpm	13 min.	Aberto	
<b>3</b>	<b>Sal Pimenta</b>			-				Provar e retificar o tempero.



### DICA DO CHEFE

Pode acrescentar um toque de natas ou de manteiga para dar untuosidade ao puré. O fato de utilizar ervilhas congeladas fixa a clorofila, não sendo necessário branquear previamente as ervilhas (tempo de preparação e manipulação reduzidos => ganho de tempo).