

thermomix

VORWERK

Choquinhos à Algarvia com Batata-Doce

TM31

6 dose/s

Ingredientes

Imported

- 15 g de salsa – usei coentros
- 1 cebola grande
- 60 g de pimento verde, cortado em tiras
- 2 dentes de alho
- 2 tomate s maduros
- 50 g de azeite – usei 30 g
- 1 Kg de chocos limpos, cortados em tiras
- 200 g de ervilhas – usei cogumelos frescos aos cubos
- 100 g de vinho branco
- 400 g de batata-doce descascada, cortada em cubos médios
- Sal

Preparação

Pique a salsa no copo 2 seg, vel 7. Reserve.No copo coloque a cebola, os alhos, o pimento e os tomates lavados: 5 seg, vel 4.Junte o azeite e refogue 6 min, temp varoma, vel 1.Adicione os chocos, as ervilhas/cogumelos, o vinho e tempere com sal.Monte a varoma com a batata-doce e marque 25 min, temp varoma, vel colher inversa.Verifique se os chocos estão cozidos.Misture tudo na taça de servir e polvilhe com a salsa/coentros picada.

Fonte: Receita do livro “Algarve – Receitas Bimby”.

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: Gasparzinha Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>