

ALHEIRA COM BATATAS FRITAS E GRELOS SALTEADOS



INGREDIENTES

- 4 BATATAS GRANDES
- 1 COLHER (SOPA) DE SAL
- 2 ALHEIRAS
- 1 MOLHO DE GRELOS DE NABO COZIDOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 + 1 MEDIDA DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Descascar as batatas, cortar em rodellas, lavar abundantemente em água corrente e colocar numa taça com água fria e sal. Deixar na água por cerca de 30 minutos.
2. Na cuba, colocar uma medida de azeite e os dentes de alho picados. Programar 3 minutos. Cortar grosseiramente os grelos (já cozidos e muito bem escorridos) e colocar na cuba onde já estão o azeite e os alhos fritos. Programar 7 minutos para saltear os grelos. Retirar e manter quentes. Limpar a cuba com papel absorvente ou lavá-la.
3. Escorrer as batatas, secá-las com um pano e colocar na cuba com 1 colher medida de azeite. Programar 35 minutos para a cuba, seleccionar 2 em 1 e escolher a função "carne". Ligar a máquina.
4. Espetar palitos nas extremidades das alheiras (para não rebentarem) e colocar no tabuleiro da 2 em 1, sem gordura. Quando a máquina apitar, colocar o tabuleiro com as alheiras. A meio do tempo, virar as alheiras.