

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

## Puré de Couve e Maçã

 28 min. Fácil Económico 4 doses

### Ingredientes

- 1 couve lombarda ou penca
- azeite q.b.
- 1 c. de sopa de Puré de Batata
- 2 c. de sopa de vinagre de vinho branco

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	11,8 kcal	1%*
<b>Proteínas</b>	0,8 g	2%*
<b>Lípidos</b>	0,4 g	1%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	1,0 g	0%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Desmanche as folhas da couve, descarte as partes mais duras dos talos e coza-as juntamente com a maçã, a vapor ou em água. Depois de cozida, corte a couve finamente.
- 2 Num tacho, aqueça um fio de azeite e salteie os alhos.
- 3 Junte a couve e a maçã e cozinhe por 10 minutos.
- 4 Adicione a farinha, o vinagre, o sal e a pimenta, mexa tudo e deixe em lume brando por mais uns minutos até que a farinha coza.