



Pratos Principais

Acompanhamentos

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 MAGGI

2 c. de sopa de vinagre de vinho branco

Informação nutricional

Energia	19,0 kcal	1%*
Proteínas	0,9 g	2%*
Lípidos	0,3 g	0%*
Hidratos de Carbono	2,7 g	1%*

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

Preparação

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.