

PURÉ DE ERVILHAS



Como acompanhamento de carne ou peixe ou para barrar em tostas ou pão

Ingredientes:

Ervilhas congeladas

Flor de sal

Azeite

Preparação:

Cozer as ervilhas no mínimo de água possível juntando um pouco de flor de sal e outro tempero a gosto. Quando estiverem bem tenras, juntar um fio de azeite e reduzi-las a puré com a varinha mágica.

Pode também variar-se se antes de tudo, passar por um pouco de azeite as ervilhas e cebola às rodelas.