

Alheira de caça, grêlos, figos e presunto

Ingredientes

(para 2 pratos como entrada ou prato principal)

1 boa alheira de caça

200 gramas de grelos cozidos

2 dentes de alho

2 fatias de presunto

1 figo roxo grande

Aromáticas picadas ou rebentos

Preparação:

Se usar grelos frescos, lavar e arranjar. Se usar congelados, deixar a descongelar o tempo suficiente num passador de rede. Em ambos os casos, pôr água a ferver com sal e branquear os grelos e dois dentes de alho durante 4 minutos. Escorrer e reservar.

Lavar e cortar o figo em rodela, sem descascar. Reservar até à montagem final.

No tabuleiro:

Encaixar a alheira no veio central do tabuleiro da Actifry, depois de bem picada. Programar 10 minutos.

Adicionar os grelos e os dentes de alho, programar mais 5 minutos.

Retirar o tabuleiro e empratar a gosto, adicionando as rodela de figo, o presunto e a decoração.