

GRATINADO DE ABÓBORA E BATATA-DOCE



Revista
Out. | Nov. 08

Fotos: Nuno Campos
Chef: Jens Rittmeyer

INGREDIENTES

2 kg de abóbora • 25ml de óleo de noz, Bizac • 1 kg de batatas-doces • 1 cebola às rodelas muito finas • 1 queijo de Azeitão • 1 chouriço de porco preto de Monchique (charcutaria) • 2 ovos • 1 embalagem de pão ralado “Ramazzotti” • Flor de Sal Maria do Monte

PREPARAÇÃO

Descasque a abóbora e as batatas-doces, e rale-as • Tempere com Flor de Sal • Frite o chouriço para libertar a gordura • Misture esta gordura e todos os ingredientes (excepto o pão ralado), e coloque tudo num prato para gratinar • Cubra com pão ralado e regue com um pouco de óleo de noz • Leve ao forno durante pelo menos 30 minutos, a uma temperatura de 160 °C