

FESTA DA PÁSCOA PARA CRIANÇAS



Revista
Abr. | Mai. 09

Fotos: Nuno Campos
Chef: Jens Rittmeyer

PARA 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 15 min.

Tempo de cozedura: 20 min.

INGREDIENTES

1 embalagem de batatas novas bebé “Vitacress” • 1 saco de espinafres “Vitacress” • 250 g de pastinacas ou batatas • 6 cenouras • 1 embalagem de milho doce bebé • 250 ml de natas magras • 150 ml de água mineral gaseificada • 1 embalagem de ovos de codorniz • Coxas de galinha • Sal • Pimenta branca moída na altura • Colorau • Pó de caril • Flor de sal “Maria do Monte”

PREPARAÇÃO

Tempere as coxas de galinha com sal, pimenta, pó de caril e colorau • Salpique com um pouco de azeite e asse as coxas durante 35 minutos num forno pré-aquecido a 175 °C • Coza as batatas em água com sal • Reserve para mais tarde num local quente • Deixe cozer as pastinacas em natas e água até reduzir o líquido • Adicione as folhas de espinafres lavadas e misture durante, no mínimo, 10 minutos • Tempere com uma pitada de flor de sal • Reserve para mais tarde num local quente • Limpe as cenouras e o milho bebé, e coza separadamente em água com sal até ficarem macios • Coza os ovos de codorniz durante 4 minutos e descasque-os • Coloque o puré verde no centro de um prato grande e decore com os ovos, as cenouras, o milho e as coxas de galinha