

Canapés

BERINGELA SOBRE CROSTA DE PÃO TOSTADA AUBERGINE ON CRUSTY BREAD

Fotos | Photos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 6 PESSOAS

INGREDIENTES

3 beringelas cortadas em cubos de 3cm • Azeite • 1 colher de sopa de açafrão moído • 2 colheres de sopa de sementes de coentros moídas • Sementes de cardamomo moídas • 3 dentes de alho, grosseiramente picados • 3 tomates chucha bem maduros, picados • 1 colher de sopa de sultanas • 1 ramo de salsa fresca

PREPARAÇÃO

Ferva as beringelas em água salgada até estarem macias • Escorra bem • Aqueça 150 ml de azeite numa frigideira de fundo espesso • Adicione as especiarias e cozinhe por alguns minutos até obter uma pasta aromática • Adicione os cubos de beringela e o alho, mexa e deixe a mistura repousar alguns minutos sobre o lume até apanhar cor na parte de baixo • Vire a mistura para que o outro lado fique com uma cor idêntica • Adicione os tomates, mexa rapidamente e retire do lume • Junte as sultanas e deixe arrefecer • Depois, misture a salsa picada • Espere aproximadamente 6 horas antes de servir no pão



SERVES 6

INGREDIENTS

3 aubergines cut into 3cm cubes • Olive oil • 1 tablespoon ground turmeric • 2 tablespoons ground coriander seeds • Ground cardamom seeds • 3 cloves garlic, roughly chopped • 3 very ripe plum tomatoes, chopped • 1 tablespoon of sultanas • 1 sprig of fresh parsley

METHOD

Boil aubergines in salted water until just soft • Drain well • Heat 150ml of olive oil in a heavy-based pan • Add the spices and cook for few minutes until you achieve an aromatic paste • Add the aubergine cubes and garlic, stir everything around, let mixture sit for few minutes over the heat until it colours nicely on the underside • Turn the mixture so that the other side has a similar colouring • Add the tomatoes, stir briefly and take off the heat • Stir in the sultanas and leave to cool • Then mix in the chopped parsley • Leave for about 6 hours before spreading on slices of crusty bread