

RUTABAGA ESTUFADA



Revista
Dez. | Jan. 10

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 6 PESSOAS

INGREDIENTES

1 rutabaga (aprox. 1 a 1,2 kg) • 50 g de manteiga • 50 g de açúcar • 2 colheres de chá de especiarias Margão Art Tandoori • 200 ml de caldo de galinha • Sal e pimenta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Descasque a rutabaga tal como um nabo grande • Como a rutabaga é muito rija, recomenda-se que a descasque sobre uma tábua • Corte a rutabaga em rodela com a espessura de aprox. 1 cm e depois em cubos da mesma espessura • Aqueça a manteiga e adicione a rutabaga, temperando com o açúcar, o sal, a pimenta e as especiarias • Envolve bem • Adicione o caldo e deixe estufar entre 15 e 20 minutos, de acordo com a relativa textura do tubérculo • Sirva quando já não resta qualquer líquido