

RAIZ DE AIPO SALTEADA



Revista
Dez. | Jan. 10

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 6 PESSOAS

INGREDIENTES

1 aipo bola (aprox. 1 a 1,2 kg) •
30 ml de azeite 0.4º • 1 ramo de tomilho •
Sal e pimenta do moinho a gosto

PREPARAÇÃO

Descasque a raiz de aipo tal como um nabo grande • Como o aipo bola é muito rijo deverá ser descascado sobre uma tábua e com algum cuidado extra • Corte o aipo em rodela com uma espessura de aprox. 0,3 cm (máquina de cortar fiambre) e depois em tiras • Aqueça o azeite e adicione o aipo, temperando com o sal, a pimenta e o tomilho • Salteie continuamente, tapando o salteado nas pausas, de modo a criar a condensação necessária para cozinhar o aipo sem recurso a qualquer adição de líquido • Após 8-10 minutos está pronto a servir