

ROSTI DE BATATA E ALHO FRANCÊS



Revista
Fev. | Mar. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



25
min



Médio

INGREDIENTES

- 800 g de batata branca
- 300 g de alho francês
- 1 lata de ervilhas Bonduelle (400 g)
- 1 ramo de salsa
- 2 cenouras
- 1 ramo de coentros
- 3 colheres de sopa de azeite 0,4º
- 50 g de manteiga
- 1 limão
- 1 colher de chá de sementes de funcho
- 1 frasco de iogurte PUR NATUR

PREPARAÇÃO

Lave as batatas, corte-as ao meio e leve a cozer em água e sal durante 3 minutos • Escorra e deixe arrefecer • Pele e rale grosseiramente • Pique a parte branca do alho francês e refogue na manteiga, temperando com sal e pimenta • Adicione à batata e, misturando bem, junte a salsa picada e divida em 4 montinhos • Coloque um fio de azeite numa frigideira antiaderente e cozinhe cada uma das porções de batata, moldando e voltando com a ajuda de uma espátula • Escorra as ervilhas e descasque as cenouras, cortando-as às rodelas muito finas • Tempere com as folhas de coentro, azeite, sumo de limão, sal e pimenta • Emprate os rosti de batata, um pouco de salada de ervilhas e uma colher de iogurte natural