

# TAJINE DE BATATA-DOCE E CURGETE



Revista  
Abr. | Mai. 12

Fotos: Vasco Célio  
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

## INGREDIENTES

- 500 g de batata-doce
- 400 g de curgete
- 70 g de uvas passas
- 2 cebolas
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de coentros em pó
- 1 colher de chá de pimentão-doce
- Flor de sal a gosto
- Pimenta preta do moinho a gosto
- 1 pitada de açúcar
- 1 saqueta de chá de cidreira

## PREPARAÇÃO

Corte a cebola grossa e cozinhe suavemente no Tajine com o azeite • Quando começar a dourar, adicione uma pitada de açúcar e um pouco de água • Corte a batata-doce em cubos depois de descascada • Retire um pouco de casca da curgete e corte também em cubos • Quando a cebola estiver caramelizada, adicione ambos os legumes e as passas previamente ensopadas em chá de cidreira • Tempere com as especiarias e um pouco de sal, tapando e cozendo muito suavemente, entre 50 e 60 min. (dependendo do tamanho dos legumes) • Acompanhe com couscous