

BATATA-DOCE CONDIMENTADA E COM AMENDOIM

PARA 4 PESSOAS, COMO ACOMPANHAMENTO

2 batatas-doces grandes,
descascadas e cortadas em
cubos pequenos
2 c. de sopa de azeite
2 c. de chá de gengibre em pó
2 c. de chá de canela em pó
2 c. de chá de cominhos em pó
uma mão-cheia de salsa, picada
45 g de tâmaras, descaroçadas
e picadas
1 c. de sopa bem cheia de
sementes de sésamo preto
(também pode usar sementes
de sésamo normal, basta
torrá-las)
sal e pimenta

PARA O MOLHO

2 c. de sopa de xarope de tâmaras
ou de ácer
2 c. de sopa de óleo de sésamo
2 c. de sopa de manteiga de
amendoim cremosa
sumo de ½ limão

PARA SERVIR

uma mão-cheia de amendoins,
torrados (ver página 35)
e picados (opcional)

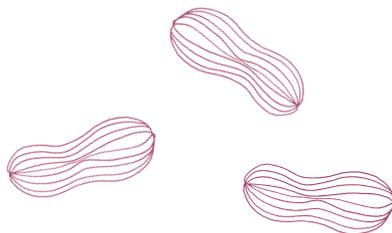
Acho que esta é a minha receita preferida do livro; sou completamente viciada nela. As batatas-doces são assadas com gengibre, canela e cominhos até ficarem absolutamente tenras, e depois são misturadas com sementes de sésamo, tâmaras, salsa e molho de manteiga de amendoim enquanto ainda estão quentes. São divinais! Como-as sem mais nada, por serem tão boas, mas também fazem um excelente acompanhamento. No café, por vezes servimo-las com chicória picada, o que é um extra delicioso e dá mais cor ao prato.

Pré-aqueça o forno a 240 °C (220 °C se for ventilado).

Coloque as batatas-doces num tabuleiro grande e regue com azeite; adicione as especiarias e um pouco de sal e pimenta, e misture bem, para que tudo fique envolvido. Leve a assar durante 45-50 minutos, até ficarem mesmo tenras.

Enquanto as batatas-doces assam, prepare o molho, mexendo tudo com sal até obter uma mistura homogénea.

Em seguida, coloque a salsa e as tâmaras numa tigela grande com as sementes de sésamo. Quando as batatas-doces estiverem cozinhadas, deite-as na tigela com o molho e misture tudo. Guarneça com amendoins torrados, se usar, sirva e delicie-se.



DICA: Este prato é mais delicioso acabado de sair do forno, mas também funciona bem à temperatura ambiente.