LEGUMES ASSADOS EM CAMA DE PURÊ DE BATATA-DOCE

Por: OSVALDO GORSKI Chef de cozinha

Rendimento: de 4 a 6 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

Nível de dificuldade: médio

 INGREDIENTES

• 5 batatas-doce cenoura média

• 1/5 de fava tonka (ralar como noz-moscada)

• azeite de oliva extravirgem a gosto

• sal marinho a gosto

• pimenta do reino moída na hora

• 50 ml de leite de castanha legumes assados

 • 8 mini cenouras lavadas e cortadas ao meio\*

 • 8 mini beterrabas lavadas e cortadas ao meio\*

• 1 berinjela média em cubos

• 1 abobrinha média em cubos

• 3 dentes de alho em lascas

• 20 mini tomates coloridos cortados ao meio\*

• 33 castanhas de baru (torrada) ou 50g

• sal marinho a gosto mix de cogumelos grelhados

• azeite de oliva a gosto

• sal marinho a gosto

• 3 xícaras de chá ou 300g de cogumelos variados

• broto de coentro para finalizar

 \*caso esses ingredientes não sejam de fácil acesso na sua região, utilize os normais e corte em cubos como os demais legumes.

MODO DE PREPARO

Purê de batata-doce

 Descascar e lavar as batatas, cortar em cubos e cozinhar no vapor até que estejam macias. Amassar as batatas com um amassador de batatas e temperar com sal, pimenta do reino, fava tonka, leite de castanhas e azeite de oliva para que fique bem macio e cremoso. Reservar.

Legumes assados

Pré-aquecer o forno (médio/alto) e assar os legumes regando com um fio de azeite de oliva na ordem de cozimento: iniciar pela cenoura e beterraba, depois de 5 minutos colocar a abobrinha, berinjela e o alho.

OBS: Se necessário colocar mais um fio de azeite para que não fiquem secos. Fornear por 10 minutos.

Retirar do forno, coloque sal a gosto nos legumes.

 OBS: Se necessário, regar com mais um fio de azeite. Juntar os tomates e a castanha de baru picada grosseiramente e deixe descansar no forno desligado. mix de cogumelos grelhados Pode usar mix como shimeji, shitake, pleurotus, paris, etc. Higienizar e cortar os cogumelos de maneira uniforme ao seu gosto. Em uma frigideira com pouco azeite de oliva aquecido, colocar os cogumelos cortados para grelhar, de preferência uma frigideira grande para que não fiquem sobrepostos. Manter em fogo alto até que estejam prontos. montagem e finalização No centro do prato, colocar duas colheres de sopa do purê. Em uma das metades do prato colocar os legumes assados e na outra metade, os cogumelos. Decorar com os brotos de coentro (em cima do purê).