

Frango gratinado com batata-doce

Chefe Hernâni Ermida

Ingredientes

600g de batata-doce descascada
500g de peito de frango cortado em cubos
1 cebola
3 dentes de alho

1\2 pimento encarnado
4 tomates pelados
1 c. de chá de pimentão doce
1 raminho de salsa picada
1 raminho de tomilho
1 dl de azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta acabada de moer
Molho
40g de manteiga
40g de farinha
5 dl de leite
1 pitada de noz-moscada
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta acabada de moer
60g de queijo ralado



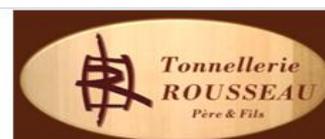
Confeção

Ligue o forno a 180°. Corte as batatas-doces em rodela, lave-as e deite-as para um prato de forno. Tempere com sal, pimenta, tomilho picado e metade do azeite. Misture bem e leve ao forno durante 20 minutos.

Descasque a cebola e os alhos e pique tudo muito fino. Deite para um tacho, junte o resto do azeite e leve ao lume. Deixe cozinhar até a cebola ficar macia.

Junte o frango, misture, adicione os pimentos cortados em cubos pequenos, sem as pevides e as peles brancas, e misture. Junte o tomate picado, tempere de sal e pimenta, reduza o lume e deixe cozinhar em lume brando até ficar quase sem molho. Acrescente a salsa, mexa e desligue o lume.

Espalhe o frango em cima das batatas. Prepare o molho. Leve ao lume um tacho com a manteiga, deixe-a derreter, junte a farinha, mexa, junte o leite quente aos poucos mexendo sempre até ficar um creme liso, e tempere de sal e noz-moscada. Deite o molho em cima do frango. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno (que já deve estar a 180°), durante 20 minutos. Retire e sirva quente.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt