



Pérolas do Mar com Puré de Batata-Doce



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Pérolas do Mar salteadas com tomilho
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1/2 limão
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- Tomilho q.b.
- 2 batatas-doces grandes
- 2 paus de canela
- 1 cebola
- 1 c. de sopa de manteiga

Preparação

1. Descongelar as Pérolas do Mar, passar por água fria corrente, secar com papel absorvente e temperar de sal, pimenta preta e sumo de limão. Saltear em azeite com alho picado e tomilho por 3 a 5 min. de cada lado.
2. Lavar as batatas-doces, cortar cada uma em quatro, temperar de sal, colocar 1 pau de canela no meio, juntar os 4 pedaços, regar com 1 fio de azeite e envolver bem em papel de alumínio. Levar a forno pré-aquecido a 180° C por 40 min. aprox. Depois, abrir os papelotes e retirar a pele.
3. Amolecer em azeite a cebola picada, juntar as batatas-doces assadas e triturar até à forma de puré. Juntar a manteiga e envolver bem.
4. Servir as Pérolas do Mar com tomilho e o puré de batata-doce assada.

Produtos Associados



**Pérolas do Mar,
Rodelas Limpas
de Pota**

300 g