

CAPUCCINO DE ABÓBORA COM QUEIJO DA ILHA E PEVIDES

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500g de Abóbora menina
60g de Alho francês
100g de Queijo da Ilha
50ml de Natas
100ml de Leite
Pevides de abóbora q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Numa frigideira antiaderente, salteie as pevides e reserve. Arranje a abóbora e corte em cubos. Corte o alho francês em meias luas bem finas. Num tacho, num fio de azeite, junte o alho francês e a abóbora e deixe suar um pouco. Junte água, um pouco de sal, tape e deixe cozer. Logo que os legumes estejam cozidos, triture muito bem até obter um creme fino e reserve. Num tacho, coloque dois terços de leite para um terço de natas. Rale o queijo para dentro do tacho com o leite e as natas, junte um pouco de sal e pimenta e deixe o queijo derreter. Quando o queijo estiver derretido, retire do lume, triture e passe por um passador de rede para outro tacho. Leve de novo a lume brando. Retire do lume e triture novamente inclinando a varinha mágica de forma a incorporar ar. O objectivo é obter uma espécie de uma espuma. Sirva o creme de abóbora com alho francês em chávenas e coloque um pouco de emulsão de queijo da ilha por cima. Finalize com as pevides de abóbora salteadas e um fio de azeite. Sirva de imediato.

