

CREME DE ERVILHAS COM FARINHEIRA CROCANTE E HORTELÃ

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

600g de Ervilhas congeladas

100g de Cebola branca

1 Raminho de hortelã

120g de Farinheira

Água a ferver q.b.

Azeite q.b.

Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Descasque a cebola branca e corte em meias luas finas. Refogue a cebola num fio de azeite até ficar translúcida. Junte as ervilhas congeladas e envolva. Acrescente água a ferver até tapar os legumes, junte um pouco de sal e, sem tapar, deixe levantar fervura e cozer durante 4 a 5 minutos. No último minuto, acrescente um raminho de hortelã. Deixe cozer mais um minuto, retire do lume e triture num copo misturador até obter um creme. Reserve quente. Retire a tripa à farinheira e esfarele. Aqueça uma frigideira antiaderente e, sem acrescentar qualquer gordura, espalhe bem a farinheira esfarelada para que não fique sobreposta. Deixe saltear até ficar bem crocante. No momento de servir, coloque um pouco do creme de ervilhas em cada prato, acrescente um pouco de farinheira crocante e finalize com um raminho de hortelã. Sirva de imediato.

