

CREME DE CASTANHAS E FUNCHO COM MANJERICÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500 g de castanhas descascadas

150 g de bolbo de funcho

12 folhas de manjericão

200 ml de caldo de aves

300 ml de leite meio gordo

60 g de manteiga

2 estrelas de anis

Azeite q.b.

Sal q.b.

Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, num fio de azeite e num pouco de manteiga, junte o funcho cortado em pedaços, as castanhas e as duas estrelas de anis. Deixe estufar um pouco, sem deixar alourar. Acrescente o caldo de aves quente e o leite também já quente e deixe cozer suavemente durante 15/20 minutos ou até as castanhas começarem a desfazer-se. Quando as castanhas estiverem cozidas, retire as estrelas de anis e triture o preparado num copo misturador. Se necessário, acrescente mais um pouco de caldo de aves quente e triture novamente. Passe por um passador de rede, leve de novo ao lume e corrija os temperos com sal e pimenta. Passe para uma terrina e junte umas folhas de manjericão. Sirva de imediato.

