

ANCHOVA COM PURÊ DE ALCAPARRAS E ARROZ AO CURRY

INGREDIENTES

1 anchova de 1 Kg espinhada (sem espinha)
250 gr arroz
300 gr de batata
1 vidro de alcaparras pequeno
3 dentes de alho
1 cebola média
ervas finas
creme de leite
azeite
½ limão
sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Limpe o arroz e separe.

Em uma panela coloque ½ litro de água.

Ferva e coloque curry até ficar realçado, não coloque muito para que não fique nada no fundo.

Mexa bem por uns 2 minutos.

Depois coloque o arroz para cozinhar em fogo baixo.

Quando estiver pronto, separe para servir.

PURÊ DE ALCAPARRAS:

Purê de alcaparras: Lave bem as batatas e descasque.

Em uma panela, cozinhe as batatas com sal a gosto, depois que estiverem moles, bata em um liquidificador com 4 colheres de creme de leite.

Bata até ficar pastoso e reserve.

Descasque a cebola e o alho, depois os pique não muito pequeno, pode usar um processador para facilitar.

Leve o alho e a cebola picadas para uma panela e doure com azeite.

Depois de dourar, adicione as alcaparras e mexa devagar em fogo baixo até começar a sentir um leve odor de alcaparras no ar.

Adicione o purê aos poucos, mexendo, quando começar a borbulhar desligue o fogo e separe para servir.

ANCHOVA:

Anchova: Com uma anchova espinhada, tempere com ervas finas e deixe descansar por uns 15 minutos.

Preaqueça o forno por uns 10 minutos.

em um refratário colgue azeite no fundo para untar.

coloque a anchova no refratário e salpique a pimenta a gosto e asse por uns 30 minutos.

Quando estiver pronta, esprema $\frac{1}{2}$ limão por cima, separe e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56130-anchova-com-pure-de-alcaparras-e-arroz-ao-curry.html>