



UNIDADE 9 - Receita 22

Batatas Galette, Espinafre, Cogumelos

Para 2 - 4 Pessoas

Quantidade / Ingredientes

400 g batatas
300 g espinafres
200 g cogumelos
100 g cebola
5 g pimenta
5 g sal
2 g noz-moscada
5 g açafrão da Índia

Preparação:

- Lavar as batatas, descascá-las, cortá-las em pedaços e cozinhá-las em água fervente com sal até ficarem bem macias. Escorrê-las e amassá-las com um espremedor para obter um puré bem fino. Adicionar gradualmente o amido de milho e a curcuma, verificar o tempero. Dependendo da qualidade e da humidade das batatas, pode ser necessário adicionar um pouco mais, a massa deve ficar homogénea e deve ser possível fazer uma bola.
- Preparar o recheio picando finamente as cebolas e os cogumelos. Colocar óleo na frigideira, refogar a cebola picada e os cogumelos por alguns minutos e adicionar o espinafre picado, sal, pimenta e noz-moscada.
- Dividir a massa em uma dúzia de bolas. Achatar uma bola na palma da mão e adicionar o equivalente a uma colher de chá grande de

