



UNIDADE 9 – Receita 24

Batatas Tagine e Limão Confeitado

Para 2 pessoas

Quantidade / Ingredientes

200 g Batatas
200 g Cebolas
200 g Tomates
150 g Azeitonas verdes
60 g Limão confeitado (pronto a usar)
2 dentes Alho
5 g Pimenta
5 g Açafrão-da-índia
2 g Sal
5 g Gengibre
0,5 g Açafrão
40 g Azeite
40 g Salsa
40 g Coentros

Preparação:

- Primeiro lavar e descascar as batatas e, em seguida, cortá-las em pedaços grandes.
- Num recipiente colocar azeite, alho e os pedaços de batata e misturar bem até que os temperos se misturem bem.
- Cortar os tomates e as cebolas em rodela
- Colocar na tagine as rodela de cebola, depois as rodela de tomate, depois as batatas e os temperos, o azeite, as azeitonas verdes e o limão confeitado por cima, finalmente a salsa e os coentros, depois colocar em lume médio durante 50 minutos.

