

diversos



Espargos com molho de coentros

ingredientes

Para 2 pessoas

- .500g de espargos
- .½ litro de água
- .60g de manteiga
- .sal de ervas
- .½ colher de chá mal cheia de mel
- .25g de coentros moídos finos
- .¼ da água de cozer os espargos
- .¼ de cubo de sopa de legumes
- .2-3 colheres de sopa de salsa e/ou cebolinho picado
- .1 gema de ovo
- .½ dl de natas

preparação

Lave os espargos, descasque-os e corte as extremidades fibrosas.

Ponha a água a ferver com ½ colher de chá de sal de ervas e mel numa caçarola onde caibam os espargos.

Reserve um espargo e deite os outros na água a ferver. Deixe-os cozer, tapados, durante uns 15 minutos. Não devem ficar muito cozidos.

Ponha dois pratos e uma molheira no forno ligado no mínimo ou num *rechaud*.

Escorra os espargos já cozidos e distribua-os pelos pratos quentes, mantendo-os na fonte de calor.

Derreta a manteiga num tacho pequeno. Logo que fizer espuma deite para dentro os coentros moídos e deixe-a tostar ligeiramente em lume médio durante uns 5 minutos, mexendo de vez em quando. Se ficar demasiado grosso, adicione um pouco mais de água.

Adicione o quarto de cubo de caldo de legumes (desfeito num pouco de molho ou de água quente, se necessário) e o restante sal de ervas. Retire do lume. Deite agora as ervas aromáticas frescas picadas (reservando uma colher para enfeitar), a gema e as natas, mexendo até que fiquem bem incorporadas. Corte o espargo que reservou em rodelas finas.

Deite um pouco de molho sobre os espargos e polvilhe-os com as ervas e as rodelinhas do espargo. Sirva o resto do molho à parte, numa molheira.

