

diversos



Milho com alho-francês e molho de natas

ingredientes

Para 2 pessoas

- . 500g de alhos-franceses
- . 25g de manteiga
- . 150g de milho natural ou congelado
- . sal de ervas
- . ¼ colher de chá de caril em pó
- . ½ chávena de água
- . 100g de queijo-creme fresco
- . 1 colher de sopa de *petit-suisse* natural
- . 1 colher de sopa de natas
- . umas gotas de sumo de limão ou de vinagre
- . 1 dente de alho
- . 2 colheres de sopa de salsa ou cebolinho

preparação

Corte a raiz e as folhas mais verdes dos alhos-franceses. Corte-os ao meio no sentido do comprimento e lave-os à torneira, separando as folhas para eliminar a terra.

Reserve um alho-francês. Corte o resto em rodela 1/2cm.

Derreta a manteiga numa caçarola. Quando fizer espuma, deite os alhos-franceses e o milho (escorrido, se for de lata) e mexa-os. Tempere com sal de ervas e o caril e adicione água. Tape e deixe refogar em lume brando durante uns 5 minutos.

Entretanto, misture o queijo, as natas e o *petit-suisse* e junte o sumo de limão ou o vinagre, o alho descascado e picado muito fino e o sal de ervas.

Corte o alho-francês reservado em rodela muito finas de 2 mm e junte ao creme.

Sirva os legumes, que não devem conter excesso de líquido, em pratos individuais, com um montinho de molho de natas ao lado.

