

# RECEITA



## AB BORA-MENINA COM MOLHO APIMENTADO DE SALVIA

### INGREDIENTES (10 PORCOES)

- 2 kg de abóbora-menina
- 200 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 40 g de gengibre
- 40 ml de azeite de canola
- Sal e pimenta branca
- 200 ml de caldo de legumes
- 200 ml de creme de leite
- 30 g de sálvia fresca
- 50 g de rúcula fresca
- 250 g de tomate-cereja
- 1040 g de Hash Brown Bites  
(8 unidades por pessoa)

## PREPARO

1. Descasque as abóboras-meninas e corte em cubos aperitivos.
2. Descasque a cebola, o alho e o gengibre, e corte finamente.
3. Asse as abóboras-meninas rapidamente no azeite de canola até ficarem douradas. Adicione a cebola, o alho e o gengibre e frite rápido. Tempere com sal e pimenta a gosto.
4. Adicione o caldo de vegetais e o creme de leite, ferva al dente.
5. Corte em finas fatias a sálvia e a rúcula, corte os tomates-cerejas ao meio e misture antes de servir.
6. Frite as Hash Brown Bites em uma fritadeira a 175 °C por 3-5 minutos ou no forno a 220 °C por 15-20 minutos.

## SERVINDO

Sirva as abóboras-meninas em pratos fundos e acrescente as batatas Hash Brown Bites fritas por cima.