

Arroz Cremoso com Batata Doce Assada ao Curry

Ingredientes

160g de arroz branco (aproximadamente 1 xícara de chá)

2 batatas doces médias

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de curry em pó (ou a gosto)

Salsinha fresca picada a gosto

Sal a gosto

Pimenta do reino moída na hora a gosto

Óleo de girassol para untar e refogar

Água (para o cozimento do arroz e do molho)

Modo de Preparo

Preaqueça o forno (a gás ou elétrico) a 200°C.

Lave as batatas doces, descasque e corte-as em cubos médios.

Em uma assadeira, espalhe os cubos de batata doce, regue com um fio de óleo de girassol, tempere com sal e pimenta do reino. Misture bem para que todos os pedaços fiquem temperados.

Leve as batatas doces ao forno preaquecido por cerca de 25 a 35 minutos, ou até que estejam macias e ligeiramente douradas, virando na metade do tempo para assar por igual.

Enquanto as batatas assam, prepare o arroz: Em uma panela média, aqueça um fio de óleo de girassol. Adicione o arroz e refogue por 1 a 2 minutos. Adicione o dobro da quantidade de água (aproximadamente 2 xícaras de chá para 1 xícara de arroz) e tempere com sal. Cozinhe em fogo médio-baixo com a panela semi-tampada até a água secar e o arroz ficar cozido.

Em uma panela pequena, derreta a manteiga em fogo baixo. Adicione o curry em pó e misture bem, cozinhando por cerca de 30 segundos para liberar o aroma. Se necessário, adicione uma colher de sopa de água para formar uma pasta cremosa.

Quando as batatas doces estiverem prontas, retire do forno. Transfira os cubos de batata doce para a panela com o molho de curry e manteiga. Misture delicadamente para envolver todos os pedaços. Se desejar uma textura mais cremosa, amasse levemente alguns cubos de batata doce com um garfo.

Sirva o arroz branco em pratos individuais e adicione por cima a batata doce assada ao curry. Finalize com salsinha fresca picada a gosto.

Dica

Para um toque extra de sabor e textura, você pode tostar levemente algumas sementes de girassol (se tiver disponível) e salpicá-las sobre o prato antes de servir. Se preferir, as batatas doces podem ser cozidas em água ou no vapor em vez de assadas, mas o processo de assar realça o sabor e a doçura natural da batata.