

☐ Purê de Inhame Sedoso com Manteiga Noisette

Uma receita que celebra a textura aveludada do inhame com um toque de sofisticação!

☐ Ingredientes Identificados:

- Inhame - cozido e amassado/processado, com textura cremosa
- Manteiga - parcialmente derretida, indicando adição para cremosidade e sabor
- Laticínio (leite/creme) - sugerido pela cremosidade do purê

☐ *Combinação perfeita para uma receita deliciosa!*

☐ Ingredientes da Receita (para 5 pessoa/pessoas):

1 kg de inhame - descascado e cortado em cubos médios

150 ml de leite integral - ou creme de leite fresco

80 g de manteiga sem sal - gelada e cortada em cubos

Sal marinho fino - a gosto

Pimenta branca moída na hora - a gosto

Noz-moscada fresca ralada - a gosto (opcional)

☐ *Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

☐☐ Modo de Preparo:

Cozinhe o inhame: Em uma panela, coloque os cubos de inhame e cubra com água fria. Adicione uma pitada generosa de sal. Leve ao fogo médio e cozinhe até que o inhame esteja extremamente macio, desmanchando ao toque do garfo. Escorra completamente a água.

Prepare o purê: Com o inhame ainda quente, passe-o por um passador de legumes (ricer) ou amasse-o vigorosamente até obter uma textura lisa e sem grumos. Se preferir, utilize um processador de alimentos, pulsando até atingir a cremosidade desejada, mas com cuidado para não desenvolver elasticidade excessiva.

Incorpore os líquidos: Em uma panela pequena, aqueça o leite (ou creme de leite) até começar a soltar vapor, mas sem ferver. Adicione este líquido morno ao inhame amassado, misturando bem até incorporar completamente e obter uma consistência homogênea e fluida.

Monte com a manteiga noisette: Em uma frigideira pequena, derreta 30g da manteiga restante em fogo médio-baixo, mexendo ocasionalmente. Cozinhe até que a manteiga comece a espumar e as partículas sólidas do leite no fundo da panela fiquem douradas e exalem um aroma de nozes (manteiga noisette). Retire do fogo imediatamente para não queimar.

Finalize o purê: Adicione o restante da manteiga gelada em cubos ao purê de inhame, um cubo por vez, e bata vigorosamente com um fouet ou espátula até que cada pedaço seja completamente emulsionado. Isso dará brilho e uma textura sedosa ao purê. Incorpore a manteiga noisette coada, se desejar um toque mais refinado, ou adicione-a diretamente para mais intensidade. Ajuste o sal e a pimenta branca a gosto. Rale um pouco de noz-moscada fresca, se estiver usando.

Sirva: Transfira o purê para uma travessa aquecida e sirva imediatamente, guarnecido com um pequeno floco de manteiga por cima, como visto na imagem, para um acabamento elegante e convidativo.

☐ Tempo de Preparo

Até 1 hora

☐ Rendimento

Serve 5 pessoa/pessoas

☐ Equipamentos

Você vai usar: Fogão, Panela, Passador de legumes (ricer) ou processador de alimentos, Frigideira pequena, Fouet ou espátula, Travessa para servir

⚠ Observações

Esta receita contém laticínios (leite e manteiga), que podem ser alérgenos para algumas pessoas. Para uma versão vegana, substitua o leite por bebida vegetal neutra e a manteiga por azeite extra virgem ou margarina vegetal. É adequada para suas restrições: Nenhuma,

☐ Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver inhame, pode usar batata baroa (mandioquinha) ou batata inglesa - o processo será similar, mas os sabores e texturas ligeiramente diferentes.

Para versão mais leve: Substitua o leite integral por leite desnatado e reduza a quantidade de manteiga, ou utilize um caldo de legumes caseiro para um sabor mais profundo sem adicionar gordura extra.

Para intensificar o sabor: Adicione um dente de alho amassado durante o cozimento do inhame ou um toque de queijo parmesão ralado no final, para um perfil umami.

☐ *Dica do Chef*: Para um purê impecável, a temperatura é chave. O inhame deve ser amassado enquanto ainda está bem quente. Ao adicionar a manteiga gelada no final, você cria uma emulsão que proporciona

uma textura aerada e um brilho incomparável. A manteiga noisette adiciona uma profundidade de sabor que eleva este acompanhamento clássico.