

Funcho Refogado

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

De Marcella Hazan.

Ingredientes:

- 3 grandes bulbos de funcho ou 4 a 5 menores
- 1/3 xícara de azeite virgem extra
- Sal

Procedimento:

1. Prepare o Funcho

- Corte os topos do funcho onde eles encontram o bulbo e descate.
- Remover qualquer parte externas do bulbo que pode ser machucada ou descolorida.
- Corte 0.5 cm do final da extremidade.
- Corte o bulbo verticalmente em fatias com cerca de 0.7 cm de espessura.

2. Refogue the Funcho

- Coloque o funcho e o azeite em uma panela grande.
- Polvilhe com sal.
- Adicionar água suficiente para cobrir mal a erva-doce.
- Conecte o calor ao meio.
- Não tampe a panela.
- Cozinhe, virando as fatias de vez em quando até que o funcho esteja dourado e macio quando perfurado com uma faca de ponta - entre 25 e 40 minutos.
- Se o líquido é insuficiente, adicione um pouquinho mais de água.
- Toda a água deve ser evaporada o funcho está cozido.
- Sirva em uma prato quente.