



## TÚBERAS COM MOLHO AMARELO

### INGREDIENTES

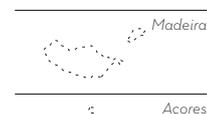
200 gr de Toucinho da manta cortado aos palitos  
4 dentes de alho esmagados  
600 gr de túberas peladas e cortadas às rodelas  
2 dl de azeite DOP Moura  
4 gemas de ovo  
Raspa e sumo de um limão  
Rebentos de ervilha para decorar (facultativo)

### PREPARAÇÃO

Derreter o toucinho cortado aos palitos num tacho de barro, mexendo com uma colher de pau até atoresmar. Juntar os alhos e logo depois as túberas fatiadas. Mexer bem até as túberas começarem a dourar. Baixar o lume e juntar a raspa de limão. Diluir as gemas com duas colheres de sopa de água e o sumo de meio limão. Juntar às túberas mexendo sempre muito bem, retirar do lume e juntar um fio de azeite continuando a mexer até ligar o molho. Salpimentar, decorar com rebentos de ervilha e servir de seguida. Acompanhar de bom pão alentejano e Vinho de Talha do Esporão.

CHEF ANDRÉ MAGALHÃES  
LOCAL ALDEIA DE SETE / CASTRO VERDE  
REGIÃO ALENTEJO  
Receita inspirada nos ensinamentos de  
**JACINTO FATANA**

AZEITE AZEITE DOP MOURA  
VINHO VINHO DE TALHA



Açores

