

INGREDIENTES

- Chips:
- 1 batata-doce fatiada bem fina
- óleo para fritar
- Farofa:
- 4 fatias de pão preto
- 30 g de manteiga
- cebolinha
- Carne:
- 500 g de patinho (passado duas vezes no moedor)
- 1 cebola bem picada
- ½ maço de cebolinha picada
- sal
- pimenta-do-reino
- azeite
- 1 limão
- molho de pimenta
- mostarda preta
- molho inglês

MODO DE PREPARO

- Chips:
- Frite no óleo até dourar.
- Farofa:
- Coloque o pão no forno a 180°C por 10 minutos ou até ficar mais seco.
- Bata no liquidificador.
- Derreta a manteiga numa frigideira e adicione o pão.
- Mexa até ficar crocante.
- Adicione sal e a cebolinha picada.
- Carne:
- Coloque um pouco de carne sobre o chips de batata-doce.
- Tempere com sal, pimenta-do-reino, uma gota de molho de pimenta, uma gota de limão e um pingo de mostarda.
- Capriche na cebola e na cebolinha.
- Ponha uma gota de molho inglês e azeite.
- Decore com a farofa.