

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.
-