



Melina Hammer for The New York Times

Batatas Harvey House cristalizadas doces

Melissa Clark

Time 1 hora e 15 minutos

Yield 10 a 12 porções

Quando Fred Harvey abriu seu primeiro restaurante Harvey House em 1876 na linha ferroviária em Topeka, Kansas, sua idéia era radical para a época: os passageiros da estrada de ferro seria alimentado boa comida em um ambiente agradável por mulheres jovens saudáveis.

Seu conceito foi tão bem sucedida que gerou 84 restaurantes, um filme de Hollywood e um livro de receitas oficial.

E foi em "The Harvey House Cookbook", que encontramos esta excelente receita para batatas doces caramelizadas com açúcar de confeiteiro e a manteiga.

Ele é melhor servido quentes em vez de Quentinha quente, o que é conveniente para grandes refeições como Ação de Graças.

Asse-lo antes de assar o peru, então esquente-a brevemente antes de servir.

Destaque em: The United States Of Ação de Graças.

Melina Martelo por The New York Times

ingredientes

Batata doce, 3 libras esfregados

½ xícara de manteiga / 1 stick

1 xícara de açúcar de confeiteiro

Pitada de sal

Preparação

Em uma panela grande, ferva as batatas doces em seus casacos em água para cobrir até garfo-concurso, 20 a 45 minutos, dependendo de seu tamanho.

Escorra e deixe esfriar.

Aqueça o forno a 450 graus.

Descasque as batatas e corte em rodela meia polegadas de espessura.

Coloque em uma assadeira 9-por-13 polegadas ou 2-quart gratin prato, a sobreposição de fatias para caber em uma camada.

Em uma panela pequena, derreta a manteiga.

Misture o açúcar eo sal até ficar homogêneo.

Despeje uniformemente sobre as batatas.

Asse até que as batatas olhar brilhante e envidraçada, de 25 a 30 minutos.
Sirva quente ou morna.

<http://cooking.nytimes.com/recipes/1016911-harvey-house-candied-sweet-potatoes>

31 Janeiro de 2015

Mkmouse