

芋頭糕

Pudim de inhame

Taro Pudding

材料

芋頭(去皮，切粒)	1.3 千克
臘腸(切粒)	3 條
臘肉(切粒)	半條
冬菇(切粒)	4 朵
蝦米(浸軟，切粒)	50 克
粘米粉	400 克
白芝麻(洗淨，白鑊烘乾)，	少許
蔥花	1 湯匙
芫茜碎	1 湯

調味料

水	3 1/2 杯
鹽	1 湯匙
片糖	半塊
五香粉	1 茶匙
胡椒粉	1 茶匙

製作方法

1. 用 2 湯匙油爆香芋頭粒，加調味料同煮 10 分鐘。
2. 用 1 湯匙油爆香臘腸和臘肉，贊酒，再加冬菇及蝦米爆炒一會，倒入芋頭中。
3. 以 2 1/2 杯水開粘米粉，倒入(2)中，攪勻。
4. 將(3)倒入已抹油的盆內，猛火蒸 30 分鐘。
5. 灑上芝麻、芫茜及蔥花即成。

Ingredientes

Inhame (descascado, cortado aos cubos)	1,3kg
Chouriço chinês (cortado aos cubos)	3
Toucinho chinês (cortado aos cubos)	1/2 peça
Cogumelos ensopados e cozidos (cortados aos cubos)	4
Camarões secos (ensopados até amolecidos, cortados aos pedacinhos)	50g
Farinha de arroz	400g
Gergelim branco (lavado e dourado numa frigideira seca)	q.p.
Cebolinha picada	1 colher de sopa
Salsa picada	1 colher de sopa

Tempero

Água	3 1/2 xícaras
Sal	1 colher de sopa
Açúcar de cana	1/2 barra
Pimenta de cinco especiarias	1 colher de chá
Pimenta	1 colher de chá

Método

1. Aquecer 2 colheres de sopa de óleo numa frigideira. Fritar o inhame em lume forte. Adicionar todos os temperos. Cozinhar durante 10 minutos.
2. Aquecer 1 colher de sopa de óleo numa frigideira. Fritar o chouriço chinês e o toucinho. Salpicar com um pouco de vinho. Adicionar os cogumelos e o camarão seco e fritar mais um pouco. Colocar essa mistura no inhame.
3. Deitar 2 1/2 de chávenas de água na farinha de arroz e misturar bem. Deitar este líquido na mistura de inhame. Mexer bem.
4. Despejar a massa (do ponto 3) numa forma untada. Cozer em banho-maria durante 30 minutos.
5. Polvilhar o gergelim, a salsa e a cebolinha chinesa por cima do pudim.



Ingredients

Taro (peeled, diced)	1.3kg
Chinese pork sausage (diced)	3
Dried preserved pork (diced)	1/2 piece
Cooked dried black mushrooms (diced)	4
Dried shrimps (soaked till soft, diced)	50g
Rice flour	400g
White sesame (rinsed and browned in a dry wok) a little	
Finely chopped spring onion	1 tablespoon
Finely chopped Chinese parsley	1 tablespoon

Seasoning

Water	3 1/2 cups
Salt	1 tablespoon
Raw cane sugar	1/2 bar
Five-spice powder	1 teaspoon
Pepper	1 teaspoon

Directions

1. Heat 2 tablespoons of oil in a wok. Stir fry the taro over high heat. Add all the seasoning. Simmer for 10 minutes.
2. Heat 1 tablespoon of oil in a wok. Add the sausage and preserved pork and stir fry. Sprinkle in some wine. Add mushrooms and dried shrimps. Stir fry further. Put this mixture into the taro.
3. Pour 2 1/2 cups of water into the rice flour. Mix well. Pour this flour liquid into the taro mixture. Stir well.
4. Pour the batter from (3) into a greased steaming tin. Steam in a steamer for 30 minutes.
5. Sprinkle sesame, Chinese parsley and spring onion on top. Serve.