

Rosbife com molho agridoce, aligot e rúcula



[clique para ampliar](#)

Olá, esse almocinho de sábado ficou perfeito. Tinha 5 pessoas e coloquei todo mundo pra trabalhar! Visitas com a mão na massa. Meu pai limpou a carne, cortou os temperos, minha mãe amassou a batata, uma amiga ralou os queijos e a outra colocou a mesa. Assim fica fácil, rápido e mais gostoso cozinhar. A receita foi um rosbife de alcatra, com molho agridoce (aceto balsâmico e mel) – o mesmo que eu usei na receita do Carré, acompanhado de aligot e rúcula. A receita do Aligot eu já postei, vou colocar hoje a do Rosbife.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 kg de alcatra;
- 5 dentes de alho;
- ramos de alecrim e tomilho;
- 5 colheres (sopa) de aceto balsâmico;
- 3 colheres (sopa) de mel;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- barbante para amarrar a carne.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Limpe a carne e coloque em um recipiente para temperar. Tempere com sal, pimenta, azeite, tomilho e alecrim. Amarre a carne com um barbante, eu li que a carne fica mais sucutenta, mas não é obrigatório (eu amarrei de qualquer jeito, não sou boa de costura). Coloque em uma frigideira ainda fria e vá virando/grelhando aos poucos. Nem coloquei azeite, já tinha na carne. Quando a carne estiver dourada por fora, coloque os alhos amassados, ramos de tomilho e alecrim, o aceto e o mel e deixe reduzir por uns 5 minutos.



[clique para ampliar](#)

O ponto da carne ideal nesse caso é bem mal passado por dentro e dourado por fora. Até que deu certo! Tirei o barbante com tesoura e cortei a carne em fatias finas com uma faca elétrica (também não tenho jeito para cortar carne). A faca elétrica é

simples de manusear e deixa bem simétricas as fatias. Esse prato ficou muito muito bom, vale a pena



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

[Aligot](#)



[clique para ampliar](#)

Aligot é um acompanhamento francês clássico, feito de uma mistura de purê de batatas com bastante queijo. A característica desse prato é a textura, fica bem elástico. Eu peguei a receita em um vídeo do Alex Atala na internet. Ele coloca *gruyere*, como não tinha no supermercado coloquei gouda. Deu certo.

Ingredientes:

- 1 kg de batatas;
- 200 gramas de queijo minas tradicional ralado;
- 200 gramas de queijo gouda ralado;
- 250 ml de creme de leite fresco (nata);
- 1 colher (sopa) de manteiga.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca (cerca de 35 a 40 min). Tire a casca das batatas quando elas estiverem cozidas (usei um paninho pra segurar porque estavam quentes) e depois amasse com amassador de batatas. Deixei uma colher de manteiga pra misturar com a batata amassada. Coloque essa mistura na panela com creme de leite e vá acrescentando aos poucos os queijos. Mexa bastante até sentir a textura elástica e está pronto.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$