

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: \$\$

Carré de Cordeiro com Couscous Marroquino



[Clique para ampliar](#)

Olá,

Essa receita é muito muito rápida, deliciosa e impressiona...
Vamos fazer para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1 kg de carré de cordeiro francês;
- 2 xic de couscous marroquino;



Clique para
ampliar

- 3 colheres de sopa de mel;
- 6 colheres de sopa de aceto balsâmico;
- Alho, tomilho, alecrim, cebolinha picada, sal e pimenta do reino moída na hora;
- 8 Aspargos;
- Manteiga;
- 1/2 Cebola.

Modo de fazer:

Tempere o carré com sal e pimenta, deixe-o grelhar em fogo alto, para ficar vermelhinho por dentro. Quando tiver dourado coloque 5 dentes de alho (só amassados, não corte pra não ficar só com gosto de alho), alguns raminhos de alecrim e tomilho. Depois coloque o aceto e o mel, a proporção é 2:1 (usei 6 colheres de sopa de aceto e 3 de mel). Mexa 2 minutos e tá pronto.

O couscous é muito fácil, usei 2 xícaras de couscous para 3 xícaras e meia de água fervendo. Coloque essa mistura em um recipiente com sal e mexa de vez em quando. Coloque uma colher de manteiga e um fio de azeite em uma panela com 1/2 cebola cortadinha, deixe 5 min em fogo baixo, coloque o couscous e

misture com cebolinhas pra dar um colorido.

Os aspargos é so deixar dourar na frigideira com um fio de oleo, sal e pimenta por 5 min.

TEMPO: 20 min.

DIFICULDADE: fácil.

CUSTO: \$\$