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: $$

Hambúrguer caseiro

Clique para ampliar

Vamos fazer um hamburguer em casa daquele tipo *gourmet*? Dá um pouquinho de trabalho mas vale a pena.

Ingredientes:

– 2 cebolas roxas picadinha;

– 1 colher (sopa) de azeite;

– 1 colher (sopa) de açucar mascavo;

– 1 colher (sopa) de aceto balsâmico;

– 4 ramos de tomilho;

– 500 gramas de patinho moído;

– 1/2 xic de farelo de pão fresco;

– 1 gema;

– 2 colheres (sopa) leite;

– 1 colher (sopa) shoyu;

– sal e pimenta do reino a gosto;

– óleo para fritar.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o azeite por 8 minutos em fogo baixo e em seguida coloque o açucar e o aceto. Deixe em fogo alto por 2 minutos até a cebola ficar caramelizada e coloque o tomilho. Separe em 2 recipientes com a mesma quantidade.

Em um dos recipientes com a metade da cebola coloque a carne, o farelo de pão, o shoyu, sal e pimenta. Misture mas não aperte demais, para a carne ficar suculenta. Divida a carne em 4 porções (gosto de deixar mais alto pra ficar mais vermelho por dentro e bem assado por fora) e coloque na geladeira.

Coloque na frigideira com pouco óleo e frite por 4 a 5 minutos de cada lado. No último minuto coloque o queijo sobre o hamburguer para que ele derreta e grude na carne.

Acompanhamentos:

– Queijo: usei prato, gruyere, camembert e roquefort;

– Alface, tomate, picles;

– Cebola caramelizada (o que sobrou no outro recipiente);

– Maionese, catchup e mostarda.

Clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $$