

ROSBIFE DE PICANHA COM ALIGOT DE BATATA

INGREDIENTES

ROSBIFE:

Rosbife:1 peça de picanha (um dedo de largura de gordura)

6 fatias de bacon picado em cubos

1 cebola picada em cubos

1 colher (chá) de açúcar

1 xícara de vinho branco seco

100 g de uva passa

1 e 1/2 xícara de creme de leite fresco

300 g de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal e pimenta-do-reino

ALIGOT DE BATATAS:

Aligot de batatas:1 kg de batata

75 g de manteiga

4 dentes de alho picado

600 g de queijo gruyère ralado

300 g de queijo parmesão ralado

1 xícara de leite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

ROSBIFE:

Rosbife:Coloque a picanha em uma panela mais alta, com o lado da gordura para baixo e deixe dourar um pouco. Em seguida, vire a picanha para dourar do outro lado.

Para o molho coloque o bacon em uma panela e deixe ele fritar um pouco.

Quando ele estiver quase frito, acrescente a cebola e o açúcar para caramelizar.

Assim que caramelizado, acrescente o vinho e deixe evaporar.

Coloque o creme de leite, a uva passa e a pimenta.

Depois do molho pronto, coloque a picanha em uma vasilha que possa ir ao forno com o lado da gordura para baixo.

Coloque o molho por cima e em seguida, o queijo parmesão.

Leve a picanha ao forno preaquecido a 180° C, e deixe durante uns 20 a 30 minutos até o queijo dourar um pouco.

ALIGOT DE BATATA:

Aligot de batata:Coloque as batatas para cozinhar sem a casca.

Depois de cozida, amasse ela até ficar com uma consistência de um purê.

Acrescente todos os ingredientes e leve ao fogo até ficar com a consistência de um fondué.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25360-rosbife-de-picanha-com-aligot-de-batata.html>