

Batatas hasselback



Ingredientes

- 6 batatas de tamanho médio
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde
- sal e pimenta-do-reino quanto baste

Modo de Preparo

1. Lave e seque as batatas
2. Tirar a casca é opcional
3. Leve as batatas para cozinhar em panela com água e sal durante 10 minutos
4. Retire do fogo e dê o choque térmico em água gelada
5. Coloque cada batata sobre uma colher de pau e faça cortes a cada um centímetro (o formato da colher de pau não deixa a faca cortar a batata até o fim)
6. Deixe 2 cm nas laterais de cada batata
7. Coloque as batatas em assadeira forrada com papel-alumínio
8. Derreta a manteiga, junte o azeite, o cheiro verde bem picadinho, tempere com sal e pimenta-do-reino (você pode usar outras ervas que preferir)
9. Pincele as batatas com essa mistura e leve ao forno médio preaquecido por 20 minutos ou até dourar

Filé à parmegiana



Ingredientes

- 10 bifes filé mignon
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- farinha de rosca
- 1 lata de extrato de tomate
- 1 pitadinha de açúcar
- 10 fatias de mussarela

Modo de Preparo

Para a milanesa:

1. Corte o filé em bifes não muito finos (por favor não bata) e tempere-os a gosto
2. Passe os bifes na farinha de trigo
3. Bata ligeiramente os ovos (dois ou mais) com uma pitadinha de sal e passe os bifes nessa mistura

4. Passe os bifos na farinha de rosca
5. Faça com que a massa fique bem aderida aos bifos
6. Frite os bifos, deixe-os em papel toalha para que sequem bem e coloque-os em uma forma refratária

Montagem:

1. Faça um molho com extrato de tomate e uma pitadinha de açúcar e coloque sobre os filés
2. O melhor sempre será o seu próprio molho de tomates
3. Cubra-os com as fatias de mussarela e coloque no forno por aproximadamente 10 minutos
4. Pessoalmente prefiro queijo prato e recomendo polvilhar bastante queijo parmesão ralado, antes de gratinar
5. Para acompanhar batatas fritas bem douradas e arroz branco
6. Fica uma delícia

<http://www.tudogostoso.com.br/>

12 de Janeiro de 2015
mkmouse