

PRATO PRINCIPAL

Tournedor de Filé Angus

Batatas Coradas - Molho de 2 mostardas - Mousse de Taioba (2 porções)

Ingredientes:

Molho:

20g de manteiga (ou de azeite, se preferir)
½ cebola em julienne (ou meia lua)
1 dente de alho laminado
1 ramo de tomilho fresco
1 ramo de alecrim fresco
120ml de vinho branco seco
200ml de caldo de legumes (receita abaixo. Mas caso não queira fazer um caseiro, dissolva ¼ de um tablete em 200ml de água quente e reserve)
250ml de creme de leite fresco
½ col sopa de mostarda dijon
½ col sopa de mostarda L'ancienne
Sal e pimenta do reino à gosto

Mousse de Taioba

15g de manteiga
½ cebola em julienne (ou meia lua)
1 maço generoso de taioba (somente as folhas)
20ml de creme de leite fresco
Sal a gosto

2 batatas grandes sem casca, cortadas em discos (rodela) de 1cm (deixar na água para não oxidar)
Sal e pimenta a gosto

400g de Filé Reserva Especial Angus La Macelleria (porcionado em 2 tournedores de 200g cada).

OBS: se preferir com peixe, use 200g de Lombo de Pirarucú da Carddum

Sal e pimenta a gosto

20ml de azeite

20g de manteiga

1 ramo de tomilho

1 dente de alho amassado

Modo de preparo:

Molho: leve uma panela média ao fogo baixo com a manteiga. Junte a cebola, alho, tomilho e alecrim. Mexa levemente por 3 min. Adicione o vinho branco e deixe reduzir à metade. Agora coloque o caldo e o creme de leite fresco. Novamente, deixe Reduzir à metade. Coe, descarte todos os sólidos e volte o molho para a panela. Adicione as 2 mostardas, sal e pimenta (se for usar com peixe finalize com uma pitada de suco de limão). Reserve.

Mousse de Taioba: em uma frigideira derreta a manteiga e adicione a cebola. Mexa por 1 min e junte as folhas rasgadas de taioba. Mexa por 10 segundos e coloque o creme. Acerte sal e desligue o fogo. Leve tudo para um Processador (ou liquidificador) e Processe bem, até uma mousse maravilhosa e bem verde. Reserve.

Batatas: cozinhe os discos de 1cm de batatas em água fervente e uma pitada de sal. Retire qd estiver al dente e transfira para um bowl com água gelada. Reserve.

Filé (ou peixe, se preferir): Aqueça BASTANTE uma frigideira anti-aderente. Tempere os tourdedores com sal e pimenta (se for usar o peixe, faça o mesmo). Coloque um fio de azeite na frigideira e sele bem a carne por 1 min de cada lado. Adicione a manteiga, ramo de tomilho e o dente de alho amassado, regando a carne com a manteiga derretida. Faça isso por, aprox., 2 min. Reserve a carne sobre perfix ou papel absorvente por 2 min. Antes de servir. Na mesma frigideira doure os 2 lados dos discos de batata. Reserve.

CALDO DOURADO DE LEGUMES

(rende 1 litro)

Ingredientes:

10ml de azeite
20g de manteiga
2 cebolas grandes cortadas em 4 COM CASCA
2 cenouras grandes picadas
3 talos de salsão picados
1 alho porró picado (parte branca e verde clara)
1 cabeça de alho cortada ao meio
2 folhas de louro
2 ramos de alecrim
2 ramos de tomilho
1,2 litros de água

Modo de preparo:

Em uma panela grande aqueça o azeite com a manteiga. Junte os legumes e mexa até ganhar um bonito dourado (isso deve demorar cerca de 5 min). Adicione as ervas e a água. Cozinhe em fogo baixo por 40 min. COE, descarte os sólidos e reserve o caldo. Vc pode (e deve) congelar para usar qd precisar.

Live 10/06 – 19h

[youtube.com.br/fernandoadore](https://www.youtube.com.br/fernandoadore)

Parceiros



Anchieta: 31 3223 6255
Lourdes: 31 3566-7291
Vila da Serra: 31 3370-9595

<https://lamacelleria.com.br/>



Telefone e WhatsApp
31 99748-8072

Rua Fernandes Tourinho, 604



Cervejas Recomendadas

SÁTIRA[®]
CERVEJARIA

Delivery (31) 3166-8999
de 14:00 as 21:00



<https://www.cervejasatira.com.br/>

ENGLISH PALE ALE

AMERICAN WHEAT

Vinhos Recomendados pela casa do Vinho

M
CASA DO VINHO
♦ FAMIGLIA MARTINI ♦

APLIQUE O CUPOM: ADORE
GANHE 5% DE DESCONTO

<https://casadovinho.com.br>



Rapitalà Piano Maltese 2015 | Sicilia



Mocali | Paggioni Rosso Toscano 2016 | Toscana