

Título da receita (recipe title): Receita de Aligot de mandioquinha

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Recomendada para vegetarianos, Receita sem glúten, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 500 gramas de mandioquinha (batata baroa), 100 gramas de muçarela, 100 mililitros de creme de leite UHT, 50 gramas de manteiga, 1 colher de chá de sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O aligot é um prato clássico francês e muito apreciado aqui no Brasil! O aligot é um purê liso e, na sua versão original, é preparado com batata e muito queijo, até que sua textura fique elástica. Mas hoje eu vou preparar um aligot com um substituto interessante da batata comum: a mandioquinha, também conhecida como batata baroa!, Esta receita de aligot de mandioquinha tem um sabor único. Você poderá servi-lo como acompanhamento de carnes ou experimentar uma versão vegetariana e simples com cogumelos salteados, por exemplo., O preparo deste "aligot brasileiro" é bem simples! Principalmente porque o único segredo de um bom aligot é saber usar o queijo ou a mistura de queijos correta. Gouda, gruyère e muçarela são os mais comuns para se preparar o aligot, porém o importante é que o queijo não seja muito fresco, pois não irá conferir a elasticidade necessária, nem muito maturado, pois deixará o aligot muito pesado., Continue aqui no TudoReceitas para conferir mais dicas de como fazer aligot de mandioquinha que vai surpreender todos aí em casa!, Comece esta receita cozinhando a mandioquinha em água, previamente descascada, até que amacie muito bem. Ainda quente, bata a mandioquinha em um processador com uma pitada de sal., Depois do passo anterior, separe os demais ingredientes desta receita de aligot de mandioquinha (aligot de batata baroa). O ideal é que o queijo esteja fatiado., Dica: lembrando que, no lugar da muçarela, você pode usar queijo gouda ou gruyère. Evite os queijos muito frescos ou muito maturados, que não irão conferir a textura necessária ao aligot., Ao purê ainda quente junte a manteiga e o creme de leite. Bata até misturar bem, pois é importante que o creme esteja perfeitamente liso e uniforme., Dica: o creme de leite UHT é o mesmo que o creme de leite de caixinha, contendo cerca de 17% de gordura., Transfira esse creme em uma panela e leve para aquecer em fogo baixo, mexendo sempre para que não se apegue ao fundo da panela., Quando o purê estiver bem quente, adicione o queijo e mexa muito bem, até que esteja tudo bem incorporado., A textura perfeita do aligot é este purê liso, uniforme e elástico, como na foto! Isso é possível

graças ao queijo usado., Está pronto seu aligot de mandioquinha caseiro. Viu como é fácil? Agora é só escolher seu acompanhamento predileto e se deliciar neste purê cremosíssimo e cheio de sabor! Para uma opção sem carne, prepare cogumelos salteados com alho e salsa. Bom apetite e diga nos comentários o que você achou!, Procurando mais receitas com mandioquinha? Veja como fazer: