



## ALIGOT

**Chefe Rubens Galdino**

Restaurante Copa  
Rua Levindo Lopes, 22 - Savassi  
Tel: (31) 3223-1058



### Ingredientes

2 batatas Asterix  
300 ml de creme de leite  
150g de queijo Gruyère ralado  
150g de queijo Minas padrão ralado

Sal

### Opcional:

2 Champignons de Paris  
2 Shiitakes  
2 Shimejis  
50g de manteiga  
Tomilho  
2 fatias de Presunto Pata Negra ou similar

### Preparo:

Cozinhar as batatas em água com sal até a pele começar a rachar. Descascar e passar em uma peneira, acrescentar o creme de leite, batendo bem até que fique homogêneo, colocar os queijos aos poucos, em fogo brando, mexendo sempre até dar liga. Temperar com sal.

Em uma frigideira colocar os cogumelos, a manteiga, o tomilho e temperar com sal.

### Montagem:

Em um prato colocar o aligot, os cogumelos e deitar uma fatia de Pata Negra por cima. Decorar com Ciboulet.

**ALC Comunicação e Marketing**

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533  
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br