



Bistecca à parmegiana



Rendimento

3 porções



Tempo de preparo

00:59

Ingredientes

CREME DE RICOTA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Ricota	2 xícaras (chá)	450 g
Creme de leite	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	2,5 g	2,5 g
Raspas de limão siciliano	Meia unidade	60 g

MOLHO POMODORO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml
Alho-poró (cortado em rodela finas)	1 talo	100 g
Salsão (em cubos pequenos)	1 xícara (chá)	50 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tempero Sazón® Profissional Orégano & Manjeriçã	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Tomate (sem sementes, em cubos pequenos)	1 kg	1 kg
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	100 g
Água	3 xícaras e meia (chá)	700 ml
Pimenta-do-reino preta (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g

BATATA BOLINHA COZIDA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	2,5 l	2,5 l
Vinagre branco	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Açúcar	Meia xícara (chá)	75 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	1 colher (chá)	5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Batata bolinha (marcada com a ponta da faca)	1 kg	1 kg

BISTECA A PARMEGIANA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bisteca suína	3 bistecas	1 kg
Mostarda	3 colheres (sopa)	50 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Raspas de limão tahiti	1 unidade	60 g
Mistura Completa para Milanese Ajinomoto®	1 xícara (chá)	100 g
Óleo para fritura	1 l	1 l
Manteiga	3 colheres (sopa)	54 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Batata bolinha	1 kg	1 kg
Alho (amassado)	5 unidades	20 g
Molho pomodoro	1 l	1 l
Creme de ricota	700 g	700 g
Folhas de espinafre (rasgadas)	1 maço	260 g

Modo de Preparo

- 1.** Creme de ricota: Em um copo de liquidificador coloque a ricota, o creme de leite, o sal e a pimenta-do-reino. Bata em velocidade média por 2 minutos, ou até formar um creme homogêneo. Junte as raspas de limão e misture. Transfira o creme para um saco de confeiteiro e reserve na geladeira por 2 horas, ou até gelar.
- 2.** Molho pomodoro: Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho-poro, o salsão, o Tempero SAZÓN® Profissional Alho, Tempero SAZÓN® Profissional Orégano & Manjeriçã e o sal, e refogue por 3 minutos, ou até os legumes ficarem macios.
- 3.** Acrescente o tomate e o Extrato de Tomate Ajinomoto®, mexa e cozinhe por mais 5 minutos, ou até o tomate começar a desmanchar. Adicione a água e a pimenta-do-reino. Abaix o fogo e cozinhe por 15 minutos, ou até ficar um molho encorpado. Retire do fogo e reserve.
- 4.** Batata bolinha cozida: Em uma panela grande, coloque a água, o vinagre, o açúcar, o Tempero SAZÓN® Profissional Louro, Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim e o sal, e leve ao fogo alto para ferver. Adicione as batatas e cozinhe por 20 minutos, ou até ficarem macias. Retire do fogo, escorra e reserve.
- 5.** Bisteca a parmegiana: Em um bowl, coloque a bisteca e tempere com a mostarda e as raspas de limão, espalhando bem por toda a superfície. Empane a bisteca com a Mistura

Completa para Milanesa Ajinomoto® e deixe descansar por 10 minutos. Frite em imersão no óleo quente (180 graus) por 7 minutos, ou até dourar de todos os lados. Retire, escorra e reserve aquecida.

6. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer, junte as batatas cozidas e o alho amassado. Frite por 5 minutos, ou até dourar de todos os lados. Retire do fogo e reserve aquecido. Sirva numa frigideira de ferro ou prato grande, espalhe o molho pomodoro, coloque a bisteca, com o auxílio de um saco de confeiteiro ou bisnaga, faça bolinhas com o creme de ricota e finalize salpicando com as folhas de espinafre.