

# Aligot receita clássica francesa

*Aligot receita clássica francesa ganhou fama no BR depois de aparecer no [MasterChef Brasil](#) como uma das especialidades do chef Henrique Fogaça.*



Apesar de ser classificado como um purê com queijo, o **Aligot** não é uma receita fácil de acertar o ponto. A textura é bem difícil de ser alcançada, e depende muito do equilíbrio dos ingredientes.

Existe uma grande variedade de receitas de **Aligot**; a que segue abaixo é a clássica francesa. Confira abaixo e delicie-se (assim como nós nos deliciamos) com mais este clássico da culinária francesa! Ao final, lista de receitas já testadas e receitas que ainda precisam ser testadas.

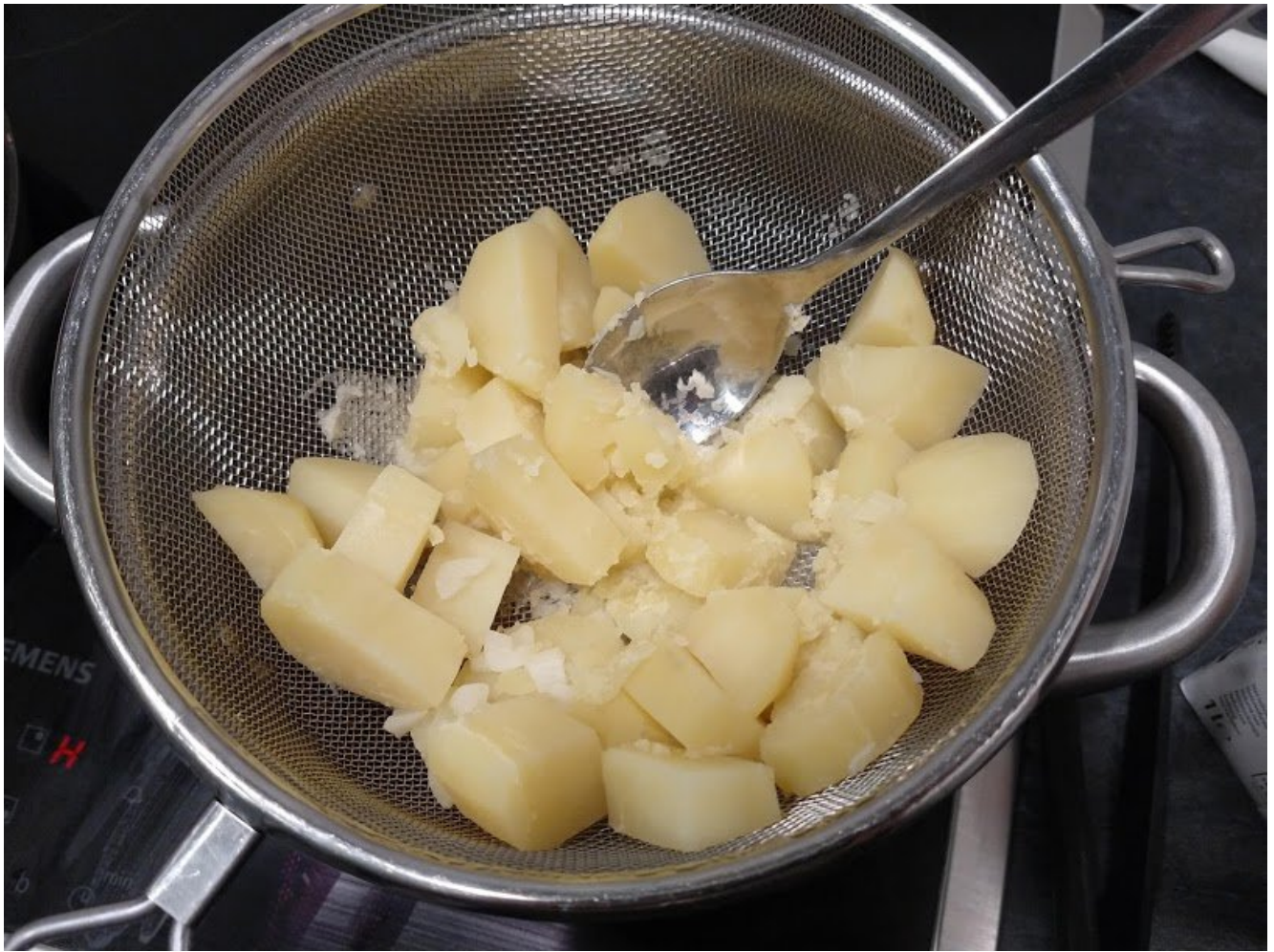
# Como fazer Aligot (receita clássica francesa)

## *Ingredientes*

- 500 gramas de batata (a ideal é do tipo *rosenthal*);
- 100 ml de creme de leite (fresco de preferência);
- 50 ml de leite;
- 25 gramas de manteiga;
- 50 gramas de queijo parmesão ralado;
- 50 gramas de queijo *guyére* ralado (eu usei *scamorza affumicata*);
- sal e água.

## *Modo de preparo*







*Comece preparando o purê:* lave as batatas e cozinhe com casca em água com sal até estarem macias. Descasque-as ainda quente. Esprema as batatas com um garfo ou no passador de legumes e depois passe em uma peneira bem fina.

Em outra panela, aqueça a manteiga, o creme de leite e o leite. Acrescente as batatas já amassadas e cozinhe em fogo bem baixo por aproximadamente 20 min. mexendo sempre.

*Para preparar o aligot:* receita leva queijos franceses, mas usei italianos porque era o que eu tinha em casa, e ficou muito saboroso! Use 200 gramas do purê para preparar o **aligot**. Coloque em uma panela e leve ao fogo baixo.

Adicione os queijos ralados aos poucos, mexendo muito com uma colher de pau, até que esteja bem liso e elástico. Sirva como acompanhamento de carnes.



*P.S.: o queijo utilizado na receita tradicional é o Tome fresco. Abaixo segue um pequeno vídeo de como ficou meu **Aligot**. As bolotinhas que podem ser vistas são porque usei a batata errada.*

*O ponto do meu Aligot!*

— — —

*Veja [neste link aqui](#) uma lista completa de receitas clássicas francesas que já foram testadas pelo blog!*

— — —

*Abaixo o episódio do **MarterChef Brasil** amadores, segunda temporada, onde o *chef Henrique Fogaça* ensina a fazer o*

***Aligot.*** A partir do min. 54.