

Baeckeffe, receita francesa da semana

Seguindo com os testes de clássicos, receita francesa desta semana é de Baeckoffe.



Apesar de não levar muita fé antes de preparar a **receita francesa** da semana, confesso que este **Baeckeffe** nos surpreendeu. Este prato é composto por três tipos de carnes, que depois de seladas são intercaladas com camadas de batata e levado ao forno.

Mas esta **receita francesa** também tem uma origem muito interessante: antes da existência das máquinas de lavar roupa, já na era moderna, as mulheres demoravam pelo menos um dia realizando essa atividade. E para tornar a sua vida um pouco mais fácil, elas preparavam o prato em panelas para irem ao

forno, e deixavam assando em padarias para que ao final da atividade, tivessem uma refeição pronta para compartilhar com a família em casa.

Essa é uma **receita francesa** tradicional da região da Alsácia, que você confere como preparar logo abaixo. O preparo deste prato deve começar na noite anterior à refeição que vai ser servido, e você vai precisar de uma panela que possa ser levada ao forno. Medidas para servir 4 pessoas.

Receita francesa Baeckeoffe

Ingredientes

- 500g de carne de gado;
- 500g de carne de porco;
- 500g de carne de ovelha (recomendo o uso do corte paleta para as 3 carnes);
- 1 alho poró;
- 3 cebolas pequenas;
- 4 dentes de alho;
- Louro, tomilho, alecrim, sal e pimenta do reino;
- Manteiga;
- 700ml de vinho *pinot blanc*;
- 1kg de batata rosa;
- Salada verde para acompanhar.





Modo de preparo

Comece cortando as carnes em cubos, depois descasque e corte o alho grosseiramente, tempere com sal, pimenta, tomilho, alecrim, louro e adicione o vinho. Coloque em um recipiente com tampa e deixe marinando na geladeira até o horário em que irá cozinhar para servir.



Lembre que esta **receita francesa** exige um pouco mais de tempo de forno, então recomendo que comece o preparo 3 horas antes de servir.

Próxima etapa, aqueça o forno a 160 ° C. Retire a carne, legumes e as ervas da marinada, colocando carne e legumes em vasilhas separadas, reservando a marinada e as ervas. Aqueça uma colher de manteiga em uma frigideira grande em fogo médio, adicione a carne, cozinhe por 5 min. ou até dourar. Transfira para uma outra tigela.



Em seguida, lave bem o alho poró e corte em rodela de 3cm. Descasque as cebolas e corte em 8 pedaços cada uma. Lave e descasque as batatas e corte em rodela fina (eu usei com casca mesmo).

Após, unte uma panela de ferro fundido que possa ser levada ao forno com manteiga restante. Monte uma camada de batatas, adicione um terço da mistura de carne, em seguida, um terço dos vegetais e tomilho da marinada. Repita mais duas vezes o processo, finalizando com as batatas restantes. Despeje sobre a montagem a marinada reservada, sele a panela com papel alumínio, cubra com a tampa e asse por 2h.





Após 2h de forno.

Por fim, reserve a última meia hora para finalizar o cozimento com tampa aberta ou até que a carne e os legumes estejam macios e as batatas da parte superior levemente douradas. Sirva imediatamente com salada fresca.



Nota: receita francesa que usei como base indica que cada camada de batata deve receber novo tempero, mas provei a carne após selar e vi que a marinada já tinha sal e pimenta o suficiente. Então se achar necessário, adicione mais temperos.

— — —

Já são várias receitas clássicas testadas pelo blog e a lista completa do que já foi publicado pode ser conferido [neste link aqui](#).