

# Hachis Parmentier, o escondidinho francês

*Não é das receitas mais emocionantes que já fiz, mas sigo firme no propósito de completar a lista de clássicos da culinária francesa.*



Próxima do fim da lista quase interminável de clássicos da culinária que me propus a testar, hoje trago o **Hachis Parmentier**. Que apesar do nome super gringo, não é lá diferente do nosso escondidinho, e talvez seja até menos emocionante que a versão brasileira.

Digo isso porque este prato – que já fiz algumas vezes mas demorei para postar pelo fato de que não é nada fotogênico – é composto basicamente por um picadinho de carne coberto por um purê. Talvez o grande *catch* aqui seja o fato de que o **Hachis Parmentier** leva queijo no purê e embora seja uma das minhas restrições alimentares, tem o poder de elevar 90% dos pratos.

E bem por isso eu amei, me conta depois se gostou mais do que eu! Medidas como sempre para duas pessoas que comem pouco. Obs.: você pode escolher carnes diferentes para preparar esta receita, eu segui a que achei mais interessante entre todas que já vi por aí.

## Receita de Hachis Parmentier

### *Ingredientes*

- 300 g de carne de porco;
- 2 linguiças toscanas;
- 3 batatas médias;
- 150 g de [queijo gruyère](#);
- Manteiga;
- 1 cebola pequena;
- 1 dente de alho;
- Tomilho e sálvia;
- Molho de tomate/extrato de tomate (opcional);
- 1 cenoura média;
- Salada verde para acompanhar.



### **Modo de preparo**

Comece preparando o purê: lave e descasque as batatas, corte em pedaços grandes e coloque para cozinhar em água fria.

Quando as batatas estiverem cozidas, escorra a água e esmague as batatas. Adicione uma pitada de sal, 100 g do queijo gruyère ralado, uma pitada de noz moscada, misture bem e reserve. Eu coloquei manteiga, como coloca-se normalmente em qualquer purê, mas achei que ficou bem gorduroso, então não recomendo.



Prepare o recheio do **hachis parmentier**: corte a carne em cubos, descasque as linguiças e corte em rodelas. Doure em uma panela antiaderente com um fio de azeite, enquanto descasca e corta a cebola em cubinhos. Quando as carnes estiverem cozidas, adicione a cebola e refogue bem. Quando a cebola estiver cozida, adicione o alho descascado e macerado, sem o miolo, misturando bem.

Adicione por fim a cenoura limpa e descascada, ralada na parte fina do ralador. Misture bem e adicione tomilho e sálvia em quantidade ao seu gosto. Refogue por mais 3 minutos e

desligue. Na receita tradicional vai extrato de tomate, mas eu particularmente não gosto de ragu de carnes vermelhas com tomate ou derivados, por isso não coloca. Fica ao seu critério.



Pré-aqueça o forno em temperatura média (180 graus) e monte o **hachis parmentier** em uma travessa, adicionando primeiramente o refogado de carnes e finalizando com o purê de batatas. Salpique o restante do queijo gruyère e leve ao forno até que

o queijo esteja derretido e começando a dourar. Sirva quente acompanhado de salada verde.







---

Para conferir todas as receitas publicadas nesta serie, [acesse aqui](#).