



Filé com tempero fresco  
ganha batata suíça  
recheada com mussarela  
como acompanhamento



# Com aroma de ervas



JÃO RICARDO/INVALIGAZO

Uma manteiga aromatizada por ervas faz toda a diferença nesta receita da gourmet e empresária Luci Dreier, que comanda o Zimbabwe, em São Leopoldo (Rua Independência, 1.491, no Centro). São conhecidas na casa as pesquisas de sua proprietária em temperos e especiarias. Além das famosas massas assadas, Luci também segue uma tradição culinária da região no consumo de guarnições à base de batata. No caso, ela sugere a deliciosa receita de batata suíça. O prato bem rústico permite que se varie os recheios. As sugestões de Luci são bacon, lingüiça calabresa picadinha ou tomate seco com manjeriço (foto).



## Filé aromatizado e guarnecido com batata suíça (Rende 4 porções)

**Ingredientes**  
Manteiga aromatizada  
200g de manteiga (sem sal)  
1 folha de louro  
10g de folhas de manjeriço (2 punhadões)  
folhas de 3 galinhos de tomilho fresco  
1 ou 2 dentes de alho

**Preparo**  
\* Higienize as folhas e seque com papel-toalha.  
\* Coloque todas as folhas e o alho em um pilão e macere bem, até formar uma pasta.  
\* Em outro recipiente, misture

bem a pasta de folhas e a manteiga. Reserve.  
**Filé**  
4 filés mignon de aproximadamente 200g (média altura)  
azeite de oliva para grelhar  
sal e pimenta-do-reino, moída na hora, a gosto

**Preparo**  
\* Tempere os filés com pimenta e sal.  
\* Grelhe as peças até o ponto desejado.  
\* Na hora de servir coloque a manteiga aromatizada por cima

de cada um dos filés.  
**Dica da casa**  
Se a manteiga estiver muito gelada, leve-a ao forno preaquecido por alguns minutos.  
**Enrolada em filme-plástico**, a manteiga aromatizada pode ficar na geladeira por uma semana ou três meses no freezer.

**Dica Gourmet**  
Você pode usar o copo e o socador de caipirinha se você não tiver um pilão para macerar as ervas frescas.

## ACOMPANHAMENTO

**Batata suíça**  
**Ingredientes**  
600g de batata inglesa rosa  
50g de queijo mussarela ralado grosso  
sal e tempero verde a gosto  
azeite de oliva para grelhar

**Preparo**  
\* Lave as batatas e coloque para cozinhar. Após a fervura, deixe cozinhando por cinco minutos.  
\* Desligue o fogo, retire a água e deixe esfriar.  
\* Descasque as batatas e passe

no ralador grosso, tempere com sal e salsa e cebolinha picadas.  
\* Utilize um moide de metal para dar forma. Dentro do aro coloque uma camada de batata, outra camada de queijo mussarela e finalize com mais uma camada de batata.  
\* Retire do moide e coloque em uma frigideira com pouco azeite (ou óleo).  
\* Ajeite a batata com a mão para que continue no formato inicial.  
\* Grelhe até ficar dourada e soltar do fundo da frigideira. Sirva.