

Arroz de Bacalhau e Bife de Filé Mignon à moda do Lourenço Ritchie (Porção para quatro pessoas)

Por Armando Sales Ritchie

Arroz de Bacalhau:

400grs de bacalhau desfiado, demolido
1 cebola média cortada em tiras
80grs de pimentão verde/vermelho cortados em tiras
1 colher de sopa de pó de caril
2 dentes de alho picados
2 xícaras de arroz
Azeite a gosto

Para Molho:

500grs de tomate fresco, com pele e semente, e
1 cebola média
batidos juntos no liquidificador
Azeite a gosto
1 colherzinha de açúcar

Modo de preparar:

Cozinhar o arroz branco com menos água como de costume e depois de pronto espalhar numa assadeira para soltar.

Molho - Numa panela em fogo brando, coloque o azeite e o molho de tomate previamente batido no liquidificador para apurar até engrossar. Reservar.

Numa frigideira, em fogo brando coloque azeite, cebola e pimentão cortados em tiras para refogar por alguns minutos. Deixe apurar, depois acrescente o alho picado e o bacalhau desfiado, continue refogando e no final o pó de caril. Após refogar, junte o molho de tomate para misturar e por último, coloque em pequenas porções de arroz para misturar em fogo bem baixo e reservar.

Bife de File Mignon

500grs de file mignon fatiados em bifes. Deixar na geladeira, temperados na véspera, com os seguintes temperos:

2 dentes de alho picados
Pimenta-do-reino branca a gosto
Molho de soja (sán chau) a gosto
Molho inglês "Jimmy" a gosto
50ml de whisky ou conhaque

Num wok em fogo alto e com pouco óleo, fritar os bifes rapidamente.

No final, refoga-se a sobra de tempero e coloque-o por cima dos bifes.

