



СТЕЙКИ С ГОРГОНЗОЛОЙ И ТЫКВЕННО-КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ МАСЛО С ГОРГОНЗОЛОЙ

- 4 ст. л. размягченного сливочного масла
- 4 ст. л. сыра горгонзола
- 1 ст. л. свежей петрушки – мелко нарезать

СТЕЙК

- 4 стейка рибай или других стейков
- соль и молотый перец
- оливковое масло

ПЮРЕ

- 1,4 кг мускатной тыквы
- 1,4 кг картофеля
- 1 ч. л. соли
- 250 мл сливок или молока
- 150 г несоленого сливочного масла
- 2 ст. л. шнитт-лука – мелко нарезать
- 1 ст. л. шалфея – мелко нарезать

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАСЛО С ГОРГОНЗОЛОЙ

1. Смешайте вместе сливочное масло, сыр горгонзолу и свежую петрушку.
2. Положите одну столовую ложку этой смеси на каждый стейк и дайте ей растаять перед подачей на стол.

СТЕЙК

1. Посолите и поперчите стейки с каждой стороны. Плотно оберните каждый стейк пищевой пленкой и поместите их в холодильник на несколько часов (лучше на ночь). Не забудьте достать стейки из холодильника за 30 минут до приготовления.
2. Нагрейте большой сотейник iCook на среднем огне. Если капля воды образует шарик, который «танцует» на поверхности сотейника, это означает, что сотейник нагрелся до нужной температуры.
3. Налейте в сотейник оливковое масло и хорошо его прогрейте.
4. Обжарьте стейк с одной стороны в течение двух минут. Переверните стейк и обжарьте его с другой стороны в течение двух минут. Проверьте стейки на готовность. Если нужно, прожарьте их подольше.
5. Снимите стейки с огня и дайте им «отдохнуть» в течение 5 минут.

ПЮРЕ

1. Очистите мускатную тыкву и картофель. Удалите из мускатной тыквы семена. Порежьте овощи кубиками по 2 см.
2. Поместите мускатную тыкву и картофель в 4-литровую пароварку iCook, залейте водой, добавьте 1 чайную ложку соли и доведите до кипения. Овощи варятся около 10 минут. Попробуйте проткнуть тыкву и картофель вилкой – они должны размякнуться. Когда овощи будут готовы, слейте воду.
3. Переложите тыкву и картофель в блендер и перемешайте их до получения однородной массы.
4. Добавьте сливочное масло и перемешайте смесь, пока оно не растает. Добавьте молоко или сливки и снова тщательно перемешайте смесь. Добавьте в смесь нарезанный зеленый лук и шалфей. Посолите и поперчите по вкусу.