

ALIGOT

	<u>Ingredients</u>
1 kg	patates "bintje". Qualsevol altra patata també va bé
400 grs	formatge fresc Tome d'Aubac. Possibles substituïts: Laguiòla - Cantal - un mató
200 ml	crema de llet de 35%
2 grans	all
	sal
	pebre

Elaboració

- Pelar les patates i tallar-les a daus grossos.
- Posar a bullir les patates amb els alls sencers.
- Tallar el formatge a làmines fines.
- Quan les patates ja estiguin bullides, colar-les i reservar l'aigua.
- Retirar els alls.
- Passar les patates pel passapurés (o aixafar-les amb una forquilla dins d'un bol, però millor NO PASSAR -HI el pymer)
- Si és necessari hi podem afegir una mica de l'aigua de la cocció de les patates.
- Salpebrar al gust.
- Incorporar-hi la crema de llet remenant amb una espàtula de fusta SEMPRE EN LA MATEIXA DIRECCIÓ i afegir-hi ràpidament les làmines fines de formatge
- Seguir remenant ENÈRGICAMENT amb l'objectiu d'airejar l'aligot fins que es formin filaments.
- Quan de l'espàtula ens en penja una cinta contínua vol dir que l'aligot ja estarà al punt.