



## ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΕ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ ΚΑΙ ΠΟΥΡΕΣ ΑΠΟ ΠΑΤΑΤΑ ΚΑΙ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

### ΥΛΙΚΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ

- 4 κουταλιές σούπας βούτυρο, να έχει μαλακώσει
- 4 κουταλιές σούπας τυρί γκοργκοντζόλα
- 1 κουταλιά σούπας φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο

### ΜΠΡΙΖΟΛΑ

- 4 μπριζόλες ribeye ή από το μέρος που προτιμάτε
- Αλάτι και τριμμένο πιπέρι
- Ελαιόλαδο

### ΠΟΥΡΕΣ

- 1,4kg κολοκύθα
- 1,4kg πατάτες για βράσιμο
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 250ml κρέμα λίγων λιπαρών (ή πλήρης λιπαρών ή γάλα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας)
- 150g ανάλατο βούτυρο
- 2 κουταλιές σούπας σχοινόπρασο, ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιές σούπας φασκόμηλο,

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕ ΓΚΟΡΓΚΟΝΤΖΟΛΑ

1. Αναμείξτε το βούτυρο, το τυρί γκοργκοντζόλα και το μαϊντανό για να πάρετε ένα κρεμώδες μείγμα.
2. Τοποθετήστε μια κουταλιά της σούπας από το αρωματικό βούτυρο πάνω σε κάθε μπριζόλα και αφήστε το να λιώσει σε όλη την επιφάνεια καθώς σεργίρετε.

### ΜΠΡΙΖΟΛΑ

1. Ρίξτε αλάτι και τρίψτε φρέσκο πιπέρι και στις δύο πλευρές της κάθε μπριζόλας. Τυλίξτε την κάθε μπριζόλα σφιχτά με μεμβράνη και τοποθετήστε τις στο ψυγείο για λίγες ώρες ή για όλη τη νύχτα. Σημείωση: Βγάλτε τις από ψυγείο 30 λεπτά πριν το μαγείρεμα, για να πάρουν θερμοκρασία δωματίου.
2. Βάλτε το μεγάλο τηγάνι με καπάκι iCook σε μέτρια φωτιά. Αν μια σταγόνα νερού αναπηδά όταν πέσει στο τηγάνι, σημαίνει ότι έχετε τη σωστή θερμοκρασία.
3. Ρίξτε το ελαιόλαδο στο τηγάνι και βεβαιωθείτε ότι έχει τη σωστή θερμοκρασία.
4. Βάλτε κάθε μπριζόλα στο τηγάνι και μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά για δύο λεπτά. Αναποδογυρίστε και μαγειρέψτε την άλλη πλευρά για δύο λεπτά. Δείτε αν ψήθηκε καλά και αν θέλετε, μαγειρέψτε τη λίγο παραπάνω.
5. Αφαιρέστε τη μπριζόλα από τη φωτιά και αφήστε τη να ξεκουραστεί για πέντε λεπτά.

### ΠΟΥΡΕΣ

1. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και αφαιρέστε τους σπόρους από την κολοκύθα και κόψτε τα όλα σε κύβους των 2cm.
2. Τοποθετήστε τους κύβους κολοκύθας και τις πατάτες μέσα στην κατσαρόλα iCook 4 λίτρων, καλύψτε με νερό, προσθέστε 1 κουταλάκι αλάτι και φέρτε σε βρασμό. Αφήστε το να σιγοβράσει για 10 λεπτά, ή μέχρι η κολοκύθα και οι πατάτες να μπορούν να τρυπηθούν εύκολα με ένα πιρούνι. Σουρώστε όταν είναι έτοιμα.
3. Βάλτε την κολοκύθα και τις πατάτες σε ένα μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να μαλακώσουν.
4. Προσθέστε το βούτυρο και χτυπήστε μέχρι να λιώσει. Προσθέστε την κρέμα και χτυπήστε ώστε να ενσωματωθεί καλά. Προσθέστε το ψιλοκομμένο σχοινόπρασο και το φασκόμηλο και αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.