



## Batatas ao forno com camarão



**Rendimento**

20 porções



**Tempo de preparo**

01:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata	20 unidades médias	3,2 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	5 dentes	15 g
Camarão médio (limpo)	5 xícaras (chá)	1 kg
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Sal	Meia colher (chá)	3 g
Leite	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	Meia xícara (chá)	50 g
Requeijão culinário	2 colheres (sopa)	30 g
Queijo muçarela (em cubos)	1 xícara e meia (chá)	150 g
Salsa (picada)	1 colher (chá)	1 g

## Modo de Preparo

- 1.** Faça um corte no sentido do comprimento de cada batata, sem separar as partes. Coloque-as em uma panela, cubra com água e leve ao fogo alto, por 50 minutos, ou até que estejam macias.
- 2.** Retire do fogo, escorra as batatas e passe na água fria.
- 3.** Com o auxílio de uma colher, escave delicadamente o interior das batatas, deixando uma borda de aproximadamente 1 cm entre a casca e a cavidade. Reserve as batatas e 4 colheres (sopa) da polpa retirada.
- 4.** Em uma frigideira grande, coloque 1 colher (sopa) do AZEITE TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue até dourar.
- 5.** Acrescente o camarão e refogue rapidamente até mudar de cor. Adicione o HONDASHI® PROFISSIONAL e o sal, e deixe cozinhar com a panela destampada, por 5 minutos ou até secar a água. Retire do fogo.
- 6.** Em uma panela pequena, coloque 2 xícaras (chá) de leite e leve ao fogo alto até ferver. Junte o MOLHO BRANCO BECHAMEL AJINOMOTO®, previamente misturado ao leite restante, e mexa bem por 3 minutos ou até encorpar.
- 7.** Acrescente a polpa da batata reservada, o requeijão culinário, a muçarela e o camarão reservado, misture bem e retire do fogo e reserve.
- 8.** Pincele o interior das batatas com o AZEITE TERRANO™ restante, preencha-as com o recheio de camarão e decore com salsa.
- 9.** Forre uma assadeira com papel-alumínio, disponha as batatas e leve ao forno médio (180 graus), pré-aquecido, por 10 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.