



Batata canoa gratinada com camarão



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata (cozida, cortada em 8 gomos)	6 unidades médias	960 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Camarão cinza médio	4 xícaras (chá)	800 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	3 colheres (chá)	15 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Queijo prato (ralado)	2 xícaras (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque as batatas e o sal, misture e reserve.

2. Em uma frigideira grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o camarão e o Caldo SAZÓN® Profissional, e refogue por mais 3 minutos, ou até que o camarão mude de cor. Retire do fogo, finalize com a salsa e reserve.

3. Em uma GN ½, faça uma camada com metade das batatas e distribua metade do camarão e do queijo. Repita o processo com o restante das batatas, do camarão e do queijo.

4. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até gratinar o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.