



Batata folhada



Rendimento

12 unidades



Tempo de preparo

01:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Tomilho fresco	1 maço	70 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	3 colheres (chá)	15 g
Batata (descascada e cortada em fatias finas)	1 kg	1 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	1 pitada	0,2 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela pequena, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte 2 colheres de sopa de folhas de tomilho, deixe aquecendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e misture metade do Tempero SAZÓN® Profissional.
2. Em um bowl grande, coloque as batatas e tempere-as com o restante do Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a pimenta-do-reino. Junte metade da manteiga derretida e misture bem.
3. Em uma forma de muffin antiaderente, distribua a manteiga restante nas cavidades e coloque um ramo de tomilho em cada uma. Disponha as fatias de batata, em formato de flor, uma sobre a outra, até um pouco acima da linha de preenchimento da forma. Pressione um pouco no centro para compactar as fatias.
4. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25

minutos, ou até que estejam macias. Retire o papel alumínio, remova cuidadosamente cada porção com uma espátula pequena ou faca sem ponta, vire-as e coloque-as em uma GN.

5. Leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 10 minutos ou até que estejam com as pontas douradas. Sirva em seguida.