



Batata gratin com queijo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	3 xícaras (chá)	600 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Gema de ovo	3 unidades	60 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	2,5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Batata asterix (descascada, finamente fatiada)	1 kg	1 kg
Queijo canastra (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque 550 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
2. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve para esfriar.
3. Junte a gema, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Reserve.
4. Montagem: em uma assadeira retangular de 30 cm x 20 cm, previamente untada com a

manteiga, comece com uma camada de batatas no fundo e espalhe uma do molho branco sobre elas. Repita as camadas, pressionando bem, e finalize com molho branco. Espalhe o queijo ralado pela superfície.

5. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até a batata ficar macia. Remova o papel-alumínio e retorne ao forno por mais 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.