



Batatas bravas



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

MOLHO PICANTE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho de tomate AJINOMOTO®	Meia xícara (chá)	100 g
Água	Meia xícara (chá)	100 ml
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	Meia unidade	2 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Páprica picante	1 colher (chá)	3 g

MOLHO DE ALHO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	3 colheres (sopa)	45 ml
Vinagre de maçã	1 colher (chá)	5 ml
Óleo de milho	Meia xícara (chá)	100 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	2,5 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g

BATATA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata (com casca, cozida “al dente”, cortada em canoa)	1,6	1,6 kg
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml

Modo de Preparo

1. Prepare o molho picante: em uma panela pequena, coloque o Molho de Tomate Ajinomoto® e a água, e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a pimenta dedo-de-moça, o sal e a páprica, e misture. Deixe cozinhar por cerca de 3 minutos, ou até levantar fervura. Retire do fogo e reserve.
2. Prepare o molho de alho: no copo do liquidificador, coloque o leite e o vinagre, e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, até obter uma emulsão uniforme. Polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture bem. Reserve.
3. Em uma GN, coloque as batatas, o sal e o Azeite TERRANO™, misture e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno, regue com o molho picante e o molho de alho reservados, e sirva em seguida.