



Batatas gratinadas com bacon



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata	5 unidades médias	800 g
AJI-SAL® PROFISSIONAL	Meia colher (sopa)	10 g
Bacon (cortado em cubos pequenos)	2 xícaras (chá)	240 g
Requeijão cremoso	1 xícara (chá)	200 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Muçarela (ralada)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Molhe as batatas, passe o AJI-SAL® e embrulhe, individualmente, em papel alumínio. Coloque em uma GN e asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por 50 minutos, ou até que fiquem macias.
2. Enquanto isso, prepare o recheio: aqueça uma panela pequena em fogo alto e coloque o bacon. Frite por 2 minutos, ou até que fique dourado. Escorra para tirar o excesso de gordura e volte para a panela. Junte o requeijão, misture e deixe cozinhar por 1 minuto, ou até que envolva todo o bacon. Retire do fogo e reserve.
3. Corte as batatas pela metade, no sentido do comprimento, regue com Azeite TERRANO™ e distribua o recheio e polvilhe com a muçarela. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, para gratinar por 5 minutos, ou até que derreter o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.