Batata gratinada com presunto e queijo

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Batata cozida (“al dente” e cortada em rodelas finas)	1,2 kg	1,2 kg
Presunto (ralado)	2 xícaras (chá)	300 g
Queijo muçarela (ralado)	2 xícaras (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela pequena, coloque 250 ml de 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 até encorpar. Retire do fogo e, após esfriar completamente, adicione o requeijão e o Tempero SAZÓN® Profissional, e mexa por 5 minutos, ou até obter um creme liso. Reserve.

3. Em uma GN 1/2, previamente untada, disponha metade das rodelas batatas e do presunto, e

cubra com a metade do molho reservado. Faça camadas com o restante dos ingredientes e, por último, salpique com a muçarela ralada.

4. Asse em forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.