



Gratinado de batata com funghi



Rendimento
12 porções



Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cogumelo funghi seco (picado)	25 gramas	25 g
Água morna	1/2 xícara (chá)	100 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	2 colheres (chá)	20 g
Alho (picado)	Meio dente	2 g
Vinho branco seco	2 colheres (sopa)	30 ml
Leite	2 xícaras (chá)	400 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Batata (cozida, em rodelas)	6 unidades médias	40 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Queijo muçarela (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Prepare o Funghi: em um bowl médio coloque o funghi e cubra com a água morna por 1 hora. Esprema com as mãos para retirar o excesso de água. Escorra a água do molho em um

tecido fino e reserve.

2. Em uma “sauteuse” coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o alho, o cogumelo hidratado e o vinho. Deixe evaporar por alguns instantes e acrescente a água coada. Cozinhe tudo por 10 minutos e reserve.

3. Em uma panela pequena, coloque 400 ml de leite e leve ao fogo alto até ferver. Em uma tigela pequena, 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.

4. Montagem: em uma GN distribua o molho branco, coloque a batatas, salpique Tempero SAZÓN® Profissional Alho e adicione cogumelos por cima. Repetir a operação, montando camadas até a última camada de batatas. Decorar com um pouco de funghi e salpicar a muçarela. Gratinar em forno médio preaquecido (180 graus) por cerca de 20 minutos. Deixe descansar por 5 minutos e sirva em seguida.