



Batata húngara



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	-	2 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	meia colher (sopa)	10 g
Batata (cortada em rodela)	6 unidades grandes	1,5 kg
Creme de leite	2 xícaras (chá)	400 g
Requeijão cremoso	2 xícaras (chá)	400 g
SABOR A MI® com Pimenta	1 colher (chá)	5 g
Noz moscada (em pó)	meia colher (chá)	1 g
Salsa (picada)	meia xícara (chá)	20 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (em rodela finas)	1 unidade média	150 g
Farinha de rosca	3 colheres (sopa)	30 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o Caldo SAZÓN® Profissional e a batata, e cozinhe por 10 minutos, ou até que esteja macia. Escorra e reserve.
- 2.** Em um bowl médio, coloque o creme de leite, o requeijão, o SABOR A MI®, a noz moscada e a salsa, misture com o auxílio de um batedor manual de arame (“fouet”) por 1 minuto, ou até obter um creme homogêneo. Reserve.
- 3.** Em uma GN ½, untada com o Azeite TERRANO®, disponha as rodela de batata cozidas, intercalando com o creme reservado, formando camadas. Por último, distribua a cebola e finalize com uma camada de molho.
- 4.** Polvilhe com a farinha de rosca e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar.
- 5.** Retire do forno e sirva em seguida.