



Batata cremosa e gratinado de Creme de Ricota

Tempo de Preparo:

🕒 01:10

Rende:

🍽️ 4 a 6 Porções

Ingredientes

- 6 batatas-inglesas médias
- 2 cebolas
- 1 xícara de leite
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 2 colheres de sopa de mostarda Dijon
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- ½ xícara de Queijo Parmesão Tirolez ralado

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C por 15 minutos.

Corte as batatas com casca em rodela, descasque as cebolas e corte-as em fatias.

Em uma panela, cozinhe as batatas com leite e cubra o restante com água.

Quando começar a ferver, abaixe o fogo e cozinhe por cerca de 20 minutos.

Para refogar a cebola, basta uma pitada de sal na frigideira e mexer até que fique transparente.

Feito isso, reserve. Depois de pronta, escorra as batatas e em uma travessa refratária e

intercale as camadas de batata e cebola.

Em uma tigela, misture o Creme de Ricota Tirolez com a mostarda Dijon, o azeite e os temperos.

Cubra as batatas e a cebola com a mistura à base do creme de ricota e polvilhe o Queijo Parmesão Tirolez por cima.

Leve ao forno para gratinar por aproximadamente 20 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.