



Batata gratinada

Tempo de Preparo:

🕒 00:20

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 100 g de Queijo Parmesão Tirolez
- 1 ½ xícara (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez (300 ml)
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de alecrim fresco picado
- 1 pitada de noz-moscada ralada na hora
- 1 pitada de pimenta-do-reino recém-moída
- 1 colher (chá) de sal
- 500 g de batatas (aproximadamente 3 unidades médias)
- ½ colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez para untar a forma

Modo de Preparo

Comece ralando o Queijo Parmesão Tirolez no ralo fino.

Em seguida, bata o Creme de Leite Fresco Tirolez e o ovo em uma tigela, somente para misturar.

Junte 2 colheres (sopa) de parmesão e tempere com o alecrim, a noz-moscada, a pimenta-do-reino e o sal.

Com a ajuda de um mandolim, fatie as batatas em rodela bem fininhas (3 mm de

espessura). Unte uma assadeira pequena (20 x 20 cm) com Manteiga Sem Sal Tirolez e distribua as rodela de batata.

Despeje a mistura de creme de leite sobre as batatas, polvilhe o restante do parmesão e leve ao forno médio a 180°C, preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que as batatas fiquem macias, o recheio cremoso e a superfície dourada.

Sirva quente, acompanhado de carnes ou peixes assados ou grelhados.