



Batatas gratinadas com cebola caramelizada

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:30

🍽️ 10 Porções

Ingredientes

Cebola caramelizada:

- 4 cebolas médias (800 g)
- 2 colheres (sopa) de azeite (30 ml)
- 3 colheres (sopa) de vinho do Porto (45 ml)
- Sal

Montagem:

- 500 g de Queijo Prato Light Zero Lactose
- Tirolez
- 1,2 kg de batatas

Modo de Preparo

Cebola caramelizada: Corte as cebolas em formato de meia-lua em espessura fina (3 mm).

Aqueça o azeite em fogo médio em uma frigideira grande e de fundo grosso (ou antiaderente).

Reduza para fogo mínimo e coloque as cebolas.

Mexa constantemente até notar que a cebola está com uma cor levemente dourada e que a frigideira está bem seca.

Adicione 4 colheres (sopa) de água (80 ml) e o vinho do Porto e mexa bem.

Deixe a cebola caramelizar por mais 5 minutos até que fique bem dourada. Retire-a do fogo e tempere-a com sal.

Montagem: Escolha uma travessa de cerca de 21 x 18 cm ou uma travessa oval média de 26 x 18 cm.

Divida o Queijo Prato Light Zero Lactose Tirolez em três partes. Corte duas partes em fatias bem finas e rale a terceira parte.

Descasque as batatas e corte-as em fatias bem finas (2 mm).

Arrume-as em um refratário em fileiras, sobrepondo-as para formar um desenho como o de uma escama de peixe.

Faça duas camadas de "escamas de batata", tempere com sal e cubra com metade da cebola caramelizada.

Distribua as fatias de Queijo Prato Light Zero Lactose Tirolez e faça mais uma camada de batata.

Em seguida, polvilhe sal, espalhe o restante da cebola e distribua as últimas fatias de queijo.

Faça mais uma camada de batatas e finalize polvilhando o Queijo Prato Light Zero Lactose Tirolez ralado.

Leve para assar a 180°C em forno preaquecido e deixe por cerca de 30 minutos ou até que o queijo esteja gratinado.

Retire do forno e sirva puro, acompanhado de legumes cozidos no vapor, como vagem, brócolis e cenoura, ou mesmo acompanhando carnes ou frango assados ou grelhados.

Dicas:

- Corte as batatas em fatias finas e regulares para que assem durante o tempo em que estiverem no forno. Se precisar, utilize um fatiador de legumes tipo mandolin.

- Quanto mais caprichado for o desenho de escama, mais bonita ficará a apresentação na hora de servir.

- Durante o preparo, caso a cebola comece a grudar no fundo da frigideira, diminua mais o fogo e respingue um pouco de água para umedecer.