Batata laminada

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata	10 unidades médias	2 kg
Manteiga sem sal (derretida)	3 colheres (sopa)	45 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	Meia colher (chá)	0,2 g
Queijo parmesão (ralado)	2 colheres (sopa)	16 g
Farinha de rosca	1 colher (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Fatie as batatas em intervalos de 3 mm de espessura, tomando o cuidado para não cortar as fatias até o final, pois elas devem ficar presas pela parte inferior.

2. Disponha as batatas em uma GN, regue-as com metade da manteiga e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos. Retire o papel alumínio, regue-as com a manteiga restante, polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional, a pimenta, o queijo ralado e a farinha de rosca. Retorne ao forno e asse por mais 20 minutos, ou até dourarem. Retire do forno e sirva em seguida.