



Batata-doce gratinada com bacon



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata-doce (em rodela)	8 unidades médias	1,5 kg
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (chá)	5 ml
Bacon (cortado em cubos pequenos)	1 xícara (chá)	100 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	1 dente	3 g
Leite	4 xícara e meia (chá)	900 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	9 colheres (sopa)	90 g
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, cozinhe as rodela de batata-doce por 5 minutos, ou até que estejam macias. Escorra-as e deixe-as secar bem.
2. Em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o bacon e frite por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola e refogue por mais 2 minutos. Adicione o alho, refogue por mais 1 minuto e retire do fogo. Reserve.

- 3.** Prepare o molho: em uma panela pequena, coloque 800 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver.
- 4.** Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico filme e reserve.
- 5.** Montagem: em uma GN ½, previamente untada com manteiga, comece com uma camada fina de molho branco no fundo, espalhe uma camada de batatas, outra de molho e parte do refogado de bacon. Repita as camadas, finalizando com molho branco.
- 6.** Espalhe o queijo ralado pela superfície. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.