



Batatas bravas



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

MOLHO PICANTE

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|-------------------|-------------|
| Molho de tomate AJINOMOTO® | Meia xícara (chá) | 100 g |
| Água | Meia xícara (chá) | 100 ml |
| Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada) | Meia unidade | 2 g |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Páprica picante | 1 colher (chá) | 3 g |

MOLHO DE ALHO

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|----------------------------------|-------------------|-------------|
| Leite | 3 colheres (sopa) | 45 ml |
| Vinagre de maçã | 1 colher (chá) | 5 ml |
| Óleo de milho | Meia xícara (chá) | 100 ml |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alho | Meia colher (chá) | 2,5 g |

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------|-------------------|-------------|
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |

BATATA

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|-------------------|-------------|
| Batata (com casca, cozida “al dente”, cortada em canoa) | 1,6 | 1,6 kg |
| Sal | Meia colher (chá) | 2,5 g |
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 3 colheres (sopa) | 45 ml |

Modo de Preparo

1. Prepare o molho picante: em uma panela pequena, coloque o Molho de Tomate Ajinomoto® e a água, e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a pimenta dedo-de-moça, o sal e a páprica, e misture. Deixe cozinhar por cerca de 3 minutos, ou até levantar fervura. Retire do fogo e reserve.
2. Prepare o molho de alho: no copo do liquidificador, coloque o leite e o vinagre, e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, até obter uma emulsão uniforme. Polvilhe o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture bem. Reserve.
3. Em uma GN, coloque as batatas, o sal e o Azeite TERRANO™, misture e leve ao forno alto (200 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar. Retire do forno, regue com o molho picante e o molho de alho reservados, e sirva em seguida.