# Gratinado de batata com funghi

**Rendimento**
12 porções

**Tempo de preparo**
00:40

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|---|---|
| Cogumelo funghi seco (picado) | 25 gramas | 25 g |
| Água morna | 1/2 xícara (chá) | 100 ml |
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 3 colheres (sopa) | 45 ml |
| Cebola (picada) | 2 colheres (chá) | 20 g |
| Alho (picado) | Meio dente | 2 g |
| Vinho branco seco | 2 colheres (sopa) | 30 ml |
| Leite | 2 xícaras (chá) | 400 g |
| Molho branco bechamel AJINOMOTO® | 4 colheres (sopa) | 40 g |
| Batata (cozida, em rodelas) | 6 unidades médias | 40 g |
| Tempero SAZÓN® Profissional Alho | 2 colheres (chá) | 10 g |
| Queijo muçarela (ralado) | 1 xícara (chá) | 100 g |

## Modo de Preparo

1. Prepare o Funghi: em um bowl médio coloque o funghi e cubra com a água morna por 1 hora. Esprema com as mãos para retirar o excesso de água. Escorra a água do molho em um

tecido fino e reserve.

2. Em uma “sauteuse” coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o alho, o cogumelo hidratado e o vinho. Deixe evaporar por alguns instantes e acrescente a água coada. Cozinhe tudo por 10 minutos e reserve.

3. Em uma panela pequena, coloque 400 ml de leite e leve ao fogo alto até ferver. Em uma tigela pequena, 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.

4. Montagem: em uma GN distribua o molho branco, coloque a batatas, salpique Tempero SAZÓN® Profissional Alho e adicione cogumelos por cima. Repetir a operação, montando camadas até a última camada de batatas. Decorar com um pouco de funghi e salpicar a muçarela. Gratinar em forno médio preaquecido (180 graus) por cerca de 20 minutos. Deixe descansar por 5 minutos e sirva em seguida.