Image not found or type unknown

Gratinado de Batata com Funghi

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
00:40

Ingredientes

COGUMELO FUNGHI

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Funghi secchi (picado)	-	25 g
Água morna	meia 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	2 colheres (sopa)	30 ml

BATATA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras (chá)	400 g
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Batata (cozida, em rodelas)	6 unidades médias	960 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Muçarela (ralada)	1 xícara (chá)	100 g
Cebolinha-verde (picada)	1 colher (sopa)	5 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.