

BATATAS GRATINADAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

600g de batatas cortadas em rodela muito fininhas

75g de bacon muito picado, quase em pasta

Folhas de 2 raminhos de alecrim fresco

1 alho picado

200 ml de leite

150 ml de natas

Sal q.b.

Pimenta q.b.

Noz-moscada q.b.



PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o bacon e o alho.

Mexa e deixe aquecer tudo.

Junte o leite, as natas e as folhas de alecrim.

Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Mexa e deixe ferver.

2. Junte as batatas, envolva bem e deixe cozinhar durante 5 minutos.

3. Passado os 5 minutos, com a ajuda de uma escumadeira, coloque as batatas num tabuleiro de ir ao forno untado com manteiga.

Aconchegue bem e regue com o restante molho.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° entre 35 e 45 minutos, até as batatas fiquem gratinadas por cima. E está pronto a servir.

Custo: 1.60 € ; Custo por pessoa: 0.40 €

<http://www.saborintenso.com/f22/batatas-gratinadas-14663/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas