

GRATINADO DE BATATA COM BACON E NATAS



Uma aventura na Cozinha

INGREDIENTES

- 800GR DE BATATA ÀS RODELAS
- 200GR DE BACON
- 150ML DE NATAS + 50 ML PARA ADICIONAR ÀS BATATAS
- 2 CEBOLAS
- 50 ML DE AZEITE
- SAL, NOZ-MOSCADA E PIMENTA Q.B.
- QUEIJO RALADO MOZZARELLA

CONFEÇÃO

1. Descascar as batatas e cortar às rodelas
2. Na taça colocar o acessório misturador, adicionar as batatas, cobrir de água (atenção para não ultrapassar o limite máximo) e adicionar um pouco de sal. Programar P3 a 100° durante 15 minutos.
3. No fim escorrer as batatas, sem lavar a taça, coloque o ultrablade, adicione as cebolas e dê uns toques de turbo.
4. Retire o ultrablade e coloque o misturador, adicione o azeite o bacon e selecione slow cook P1 100°/ 10 minutos.
5. Ligue o forno a 200°.
6. Adicione os 150ml de natas e retifique os temperos e programe slow cook P1 100°/ 5 minutos.
7. Disponha metade das batatas numa travessa, adicione uma parte do bacon e misture, coloque o resto das batatas e o resto do bacon e envolva novamente.
8. Verta os 50ml de natas por cima e cubra com queijo ralado.
9. Leve ao forno a gratinar cerca de 15 a 20 minutos.
10. Receita inspirada de:
<http://jessencuisine.canalblog.com/archives/2016/11/04/34503212.html>