

Dia das Crianças: aprenda com o chef da Trivento Educação uma receita especial para fazer com a garotada



Dia das Crianças chegando e nada melhor do que chamar a garotada para uma atividade diferente, não é mesmo? Que tal cozinhar com elas? O chef Alex Sander Lopes da Trivento Educação, mantenedora da Alis Itabirito, sugere uma receita deliciosa de batata gratinada ao molho bechamel.

Veja o passo a passo

Ingredientes

- 6 unidades de batata
- 150 gramas de queijo mussarela fatiado ou meia cura
- 150 gramas de parmesão ralado
- 500 ml de leite
- 30 gramas de farinha de trigo
- 30 gramas de manteiga sem sal
- Sal quanto basta
- Pimenta do reino quanto basta

Modo de preparo

- Descasque as batatas e corte em rodelas finas.
- Coloque as batatas para cozinhar em água salgada até elas ficarem macias, após isso escorra com cuidado e reserve.
- Para o nosso molho bechamel: Leve a manteiga em uma panela em fogo baixo, quando ela estiver derretida adicione a farinha de trigo e mexa até virar uma massinha. Adicione o leite e mexa bem para não ficar grumos, se tiver um fouet melhor ainda.
- Quando estiver um molho cremoso e consistente adicione um pouco do queijo parmesão, tempere com sal e pimenta e reserve.
- Agora só montar, coloque uma camada de molho bechamel em baixo, depois adicione uma camada de batata, em cima coloque a mussarela fatiada, coloque o bechamel por cima, e comece tudo novamente, até encher a forma.
- Termine com molho bechamel, coloque parmesão por cima para gratinar, e leve ao forno por 30 minutos a 180 graus.
- Pronto é só servir.
- Dica extra: pode colocar no meio bacon ou presunto.
- Sugestão de acompanhamento: arroz branco e batata palha.