

Batatas Cremosas

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

No lugar de um prato super rico com creme de leite e queijo, prefiro uma versão mais leve de batatas recheadas. Esta receita é inspirada numa receita do livro de culinária de Julia Child chamado *The Way to Cook*. Tentei fazer este prato simplesmente substituindo o creme de leite por leite integral. O problema é que a batata crua tem uma enzima que faz o leite coalhar, levando a um prato desagradável. A solução é primeiro fazer um molho branco muito leve. A ligação do leite com a manteiga e a farinha evita que o leite coalhe.

Ingredientes:

- 2 1/2 libras de batatas de cozinhar (amarelas ou brancas)
- 5 xícaras de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 3 1/2 colheres de sopa de farinha (mais para untar a assadeira)
- 2 colheres de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta branca
- 1 dente de alho

Ingredientes opcionais:

- 1 1/2 colher de sopa de cebolinha picada
- 1 1/2 colher de sopa de sálvia fresca picada

Procedimento:

1. **Prepare a assadeira e pré-aqueça o forno.)**
 - Passe manteiga em uma assadeira.
 - Pré-aqueça o forno a 375 F.
2. **Faça o molho branco**
 - Meça o leite em uma jarra grande de vidro de medição.
 - Aqueça o leite no microondas.
 - Enquanto isso, derreta a manteiga em fogo moderado.
 - Adicione a farinha à manteiga derretida e mexa com um balão para cozinhar, mas mantendo a cor loira.
 - Retire do fogo e adicione delicadamente o leite quente mexendo vigorosamente no início para evitar a formação de grumos.
 - Depois de adicionar todo o leite quente, troque para uma colher de pau. Cozinhe, mexendo, por alguns minutos, até o molho engrossar um pouco. Será um molho fino.
 - Retire do fogo e deixe esfriar um pouco enquanto prepara o tempero para o molho.
3. **bf Tempere o molho**

- Em uma tábua de madeira, usando uma faca grande, esmague o alho. Em seguida, adicione o sal ao alho e continue esmagando até obter uma pasta.
- Adicione a pimenta branca à pasta e esmague novamente.
- Adicione esta pasta ao molho quente e mexa bem.
- Se estiver usando, pique as ervas e adicione ao molho quente.

4. Corte as batatas e monte o prato

- Usando um processador de alimentos, corte as batatas em fatias de 2.5 mm de espessura.
- Coloque uma pequena quantidade de molho no fundo da assadeira.
- Espalhe uma camada de batatas fatiadas e espalhe um pouco de molho por cima dessa camada. Você quer ter molho suficiente para cobrir completamente o topo do prato com uma espessa camada de molho.
- Pulverize uma folha de papel alumínio com spray de cozinha e ensopado.
- Asse por pelo menos uma hora, ou até que uma pequena faca afiada perfure facilmente as fatias de batata no centro do prato.

5. Doure as batatas

- Aumente a temperatura do forno para 400 F.
- Retire a folha de alumínio da parte superior do prato e leve-o ao forno.
- Asse por cerca de 10 minutos até que a parte superior do prato comece a dourar levemente.
- Retire do forno e deixe esfriar por dez ou quinze minutos antes de servir.