



Prato Principal

Batatas Gratinadas na Yammi



Ingredientes

1. 100g de queijo emmental ou gruyère
2. 300g de natas
3. 200g de leite
4. 800g de batatas cortadas às rodelas
5. 1 dente de alho
6. sal a gosto
7. pimenta a gosto
8. noz-moscada a gosto

Tempo: **Aproximadamente 40 minutos**

Dificuldade: **Fácil**

Modo de Preparação

1. Ralar o queijo (ou comprar já ralado) e adicionar as natas sem lavar o copo, em seguida o leite
2. Adicionar as batatas cortadas em rodelas (não muito finas)
3. Adicionar o dente de alho partido ao meio, em seguida adicionar o sal, a pimenta e noz-moscada a gosto
4. Deixar cozinhar durante 17 minutos a 96º
5. Pré aquecer o forno a 200º, em seguida verta tudo num pirex e coloque o queijo
6. Para finalizar levar ao forno por cerca de 20 minutos



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=DppY1o7DcL0>