

<https://blogdocheftaico.com/salada-de-batata-com-bacon/>

Receita Salada de batata com bacon:
Tempo de preparo: 20 min | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

02 colheres de sopa de maionese com limão Suavit.
400g de batatas cozidas em pedaços.
200g de bacon em cubos.
01 cenoura em cubos.
01 pedaço de 10 cm de talo de salsa picado.
Cebolinha picadinha.
Sal e pimenta.

Modo de preparo:

1. Em uma panela com o fogo baixo derreta bem a gordura do bacon.
2. Escorra metade da gordura e reserve o bacon.
3. Em fogo alto na frigideira com a metade da gordura do bacon, doure levemente a cenoura e a batata.
4. Adicione o salsa e o bacon e misture bem.
5. Aguarde esfriar e tempere com sal e pimenta.
6. Junte a maionese e a cebolinha, misture bem.

<https://blogdocheftaico.com/sufle-de-batata-com-bacon/>

Receita Suflê de batata com bacon
Tempo de preparo: 45 min | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

400g de batatas bem cozidas.
150g de bacon em cubinhos.
02 gemas e duas claras de ovos.
200 ml de creme de leite fresco.
01 cebola pequena picadinha.
02 colheres de sopa de queijo parmesão ralado.
Noz moscada.
Sal e pimenta.

Modo de preparo:

1. Em uma panela frite o bacon lentamente até ficar bem sequinho.
2. Aumente o fogo e doure a cebola rapidamente.
3. Adicione a batata e vá mexendo e amassando.
4. Desligue o fogo e junte o creme fresco, mexa bem.
5. Aguarde esfriar, junte as gemas e o parmesão.
6. Tempere com noz moscada, sal e pimenta.
7. Processe com o triturador até obter um purê cremoso.

8. Bata as claras em neve e misture com cuidado.
9. Unte alguns ramekin com manteiga e coloque a mistura deixando espaço para a massa crescer.
10. Leve ao forno médio por 15 minutos.
11. Sirva em seguida.

<https://blogdocheftaico.com/batata-crocante/>

Batata crocante
Chef Taico

Como fazer a Batata crocante – vídeo do preparo:

Receita Batata crocante:

Tempo de preparo: 20 min | Serve 02 pessoas

Ingredientes:

- 02 batatas.
- 01 colher de sobremesa de manteiga.
- Sal e pimenta.

Modo de preparo:

1. Descasque as batatas e imediatamente rale-as.
2. Esprema bem as batatas com as mãos eliminando o líquido.
3. Tempere com sal e pimenta e mexa bem.
4. Em uma frigideira, coloque metade da manteiga e aguarde derreter.
5. Adicione sobre ela a batata, sempre acertando as laterais.
6. Deve ter ao menos 1 cm de altura.
7. Doure lentamente até que a batata fique amarelada.
8. Aguarde desprender da panela, mexa a panela para confirmar.
9. Passe manteiga em cima e vire.
10. Aguarde dourar o outro lado e sirva em seguida.

São Paulo, SP, 31 Março de 2017
Mkmouse