

## Cheesy Hasselback Gratinado de batata

Emily Weinstein

Time About 2 horas porções Yield 6



Melina Martelo por The New York Times

Este mash-up de ouro e glorioso de gratinado de batata e batata Hasselback, do aclamado escritor ciência dos alimentos J. Kenji López-Alt, foi projetado para dar-lhe tanto de batata cremoso e borda chamuscado em cada mordida.

A principal inovação aqui é colocar as batatas cortadas na caçarola verticalmente, em suas bordas, em vez de colocá-las plano como em um gratin padrão, a fim de obter esses sulcos nítidos no topo.

Permitir tempo extra para a tarefa de cortar as batatas, para o qual é útil ter um mandoline (embora não seja necessário, estritamente falando).

E fazer comprar batatas extra, apenas no caso; você quer embalar as batatas com força e mantê-los em pé, ereto.

### Ingredientes

3 onças finamente ralado Gruyère ou queijo comté

2 onças de raspas de queijo Parmigiano Reggiano

2 xícaras de creme de leite

2 dentes médios de alho picados

1 colher folhas de tomilho fresco, picado

Kosher sal e pimenta preta

4 a 4 ½ libras batatas russet, descascadas e cortadas 1/8 de polegada de espessura em um fatiador mandoline (7-8 médio, ver nota)

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

### Preparação

Ajuste cremalheira do forno à posição média e aqueça o forno a 400 graus. Combine queijos em uma tigela grande.

Transferir 1/3 da mistura de queijo para uma tigela e reserve. Adicione o creme, alho e tomilho a mistura de queijo. Tempere generosamente com sal e pimenta.

Adicionar fatias de batata e misture com as mãos até que cada fatia é revestida com mistura de creme, certificando-se de separar quaisquer fatias que estão aderindo em conjunto para obter a mistura de creme entre eles.

Unte uma caçarola de 2 litros com manteiga.

Pegue um punhado de batatas, organizá-los em uma pilha limpa, e os põem no prato da caçarola com suas bordas alinhados verticalmente.

Continue colocando as batatas no prato, trabalhando em torno do perímetro e para o centro até que foram adicionadas todas as batatas.

As batatas devem ser muito bem embalado.

Se necessário, cortar uma batata adicional, revestimento com mistura de creme e adicione a caçarola.

Despeje a mistura com excesso de creme / queijo uniformemente sobre as batatas até que a mistura vem metade dos lados da panela.

Você pode não precisar de todo o excesso de líquido.

Cubra a assadeira firmemente com papel alumínio e transferir para o forno.

Asse por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e continue a assar até que a parte superior é marrom dourado pálido, cerca de 30 minutos mais tempo.

Cuidadosamente retire do forno, polvilhe com o queijo restante, e voltar ao forno.

Asse até marrom dourado profundo e crocante por cima, cerca de 30 minutos mais tempo. Retire do forno, deixe descansar por alguns minutos e sirva.

#### Dica

Devido a variação na forma de batatas, a quantidade de batata que se encaixam em uma única caçarola varia.

Mais longo, mais finas batatas vai encher um prato mais do que mais curtos, batatas arredondadas.

Ao comprar batatas, comprar alguns extras, a fim de encher o prato, se necessário.

Dependendo forma e tamanho de batatas e caçarola exato, você pode não precisar de toda a mistura de creme.

<http://cooking.nytimes.com/recipes/1017724-cheesy-hasselback-potato-gratin>

31 Janeiro de 2015

Mkmouse