

RECEITA



GRATINADO DE TOMATE E MUSSARELA COM ATUM

INGREDIENTES (QUATRO PORÇÕES)

- 8 Avikos de gratinado de tomate e mussarela
- 8 fatias finas de atum fresco
- 50ml de vinho branco
- 150ml de creme de leite.
- 75 gramas de alcaparras frescas
- 1 colher de sopa grãos de roux branco
- Sal e Pimenta

PREPARAÇÃO

Descongele levemente o gratinado de batata com tomate e mussarela. Corte o gratinado de batata com tomate e mussarela no meio horizontalmente. Adicione finas fatias de atum nas metades do gratinado. Depois, leve o recheado de batata gratinada com tomates e a mussarela ao forno. Em outro recipiente, reduza o vinho branco por pouco tempo. Adicione requeijão e alcaparras e deixe reduzir um pouco mais. Se necessário, espesse o molho com roux. Tempere com sal e pimenta. Sirva o gratinado de batata com tomate e mussarela com legumes ou com outra salada. O molho pode ser servido separado ou servido por cima do gratinado.