

Batata gratinada, receita francesa

Mais do que um prato de batata gratinada, o Gratin Dauphinois é um clássico inquestionável da culinária francesa.



Como sei que aí no BR o frio continua, sigo com minhas receitas com cara de inverno, como essa de **batata gratinada**. O clássico francês – que lá é conhecido por *Gratin Dauphinois* – é um excelente acompanhamento para carnes e é a opção ideal para quem quer brilhar no almoço de domingo.

Mas antes de seguirmos com a lista de ingredientes e modo de preparo, vale lembrar uma informação importante. Na receita clássica francesa de **batata gratinada** (o tal do *Gratin Dauphinois*) não leva queijo. Como não consigo conceber gratinados sem queijo (ainda mais uma receita de um país que se orgulha dos seus queijos), eu cometi um delito e coloquei *queijo gruyère*.

Na verdade, é um prato relativamente simples de batatas fatiadas assadas no leite e/ou nata, que desenvolve um topo

crocante, proveniente do seu teor de amido, e sem fazer uso de queijo. Eu decidi fazer com queijo, por isso chamei de **Batata Gratinada** e não de *Gratin Dauphinois*. Se você quiser fazer a receita tradicional, basta remover o queijo.

Medidas da receita para servir quatro pessoas, como acompanhamento.

Receita de Batata Gratinada (Gratin Dauphinois)

Ingredientes

- 1 kg de batata branca;
- 500 ml de leite integral;
- 1 1/2 colheres de chá de sal;
- Noz moscada, pimenta branca, ramos de tomilho e alecrim;
- 1 dente de alho;
- 3 colheres de sopa de cebolinha picada (opcional);
- 150 ml de nata.

Modo de Preparo

Descasque as batatas, lave brevemente e corte em fatias de mais ou menos meio cm. Se preferir, use um processador de alimentos. Não lave as batatas depois de cortar, ou você perderá todo o amido (e ele é importante principalmente se você for fazer a receita sem queijo).

Pré-aqueça o forno a 220 ° C, enquanto aquece o leite e uma panela (até ferver) com sal, noz moscada, tomilho e alecrim. Descasque e corte o dente de alho ao meio, remova o miolo e esfregue na superfície da assadeira/travessa que você vai usar para preparar a **batata gratinada**.



Em seguida, coloque metade das batatas na travessa, passe metade da nata sobre as batatas, salpique pimenta branca. Remova o tomilho e o alecrim do leite, e coloque metade sobre as batatas. Coloque a outra metade das batatas o restante do creme de leite e por fim, o restante do leite fervido.

Se você escolher colocar queijo, use para finalizar, como em qualquer gratinado com queijo.



Leve ao forno já aquecido para assar por por 35 a 40 minutos, até borbulhar nas bordas e dourar bem no topo. Deixe descansar por cerca de 10 minutos antes de servir.



— — —

Confira [aqui a lista de receitas francesas](#) clássicas que já foram testadas pelo blog.