

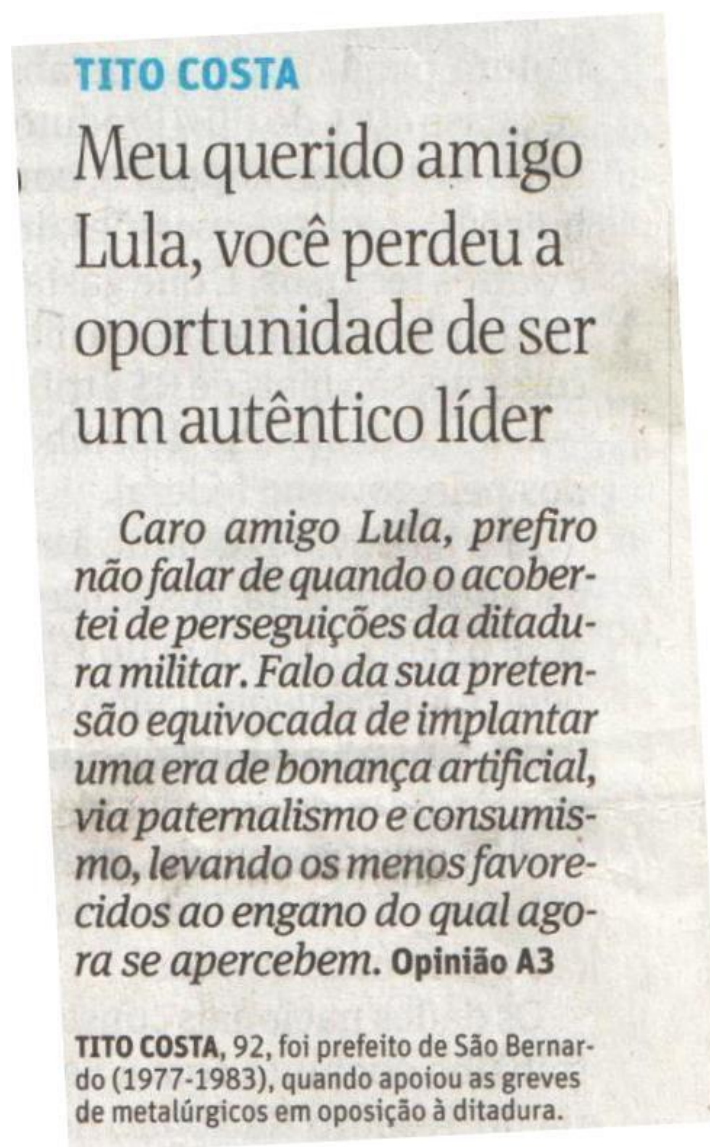
BATATA - SINOPSE VIRTUAL

38/2015

Jornal: Folha de São Paulo

Disponível em: Folha de São Paulo

Data: 20/09/2015



Batata – Setembro tem pico de safra de inverno

Disponível em:

<http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/149/full.pdf>

Data: 09/2015

Preços estão em bons patamares na temporada de inverno

Os preços da batata caíram em agosto, mas continuaram em bons patamares atrativos ao produtor, garantindo cobrir os custos de produção. Um conjunto de fatores permitiu o cenário favorável neste ano. Entre eles, o recuo da área no início da safra de inverno, com perdas estimadas em mais de 1.000 hectares nas regiões de Vargem Grande do Sul (SP) e de Cristalina (GO), devido às sementes que não germinaram. Além disso, a produtividade está abaixo da média neste ano, exceto em Cristalina, que atingiu seu potencial produtivo em agosto. Produtores também adiantaram um pouco a colheita, o que contribuiu para a menor produtividade. Em agosto, a produtividade média nas praças de inverno foi 33,8 t/ha, 18,34% abaixo do potencial produtivo. Em setembro, a oferta deve aumentar, já que Vargem Grande do Sul e Cristalina devem estar em pico de colheita da temporada de inverno, com expectativa de melhora de produtividade na praça goiana. Além disso, produtores do Sudoeste Paulista devem iniciar a colheita das áreas de inverno, colhendo 15% da área plantada. Com a intensificação da colheita, há expectativa de recuo nas cotações, mas não de forma expressiva.

Plantio da safra das águas 2015/16 avança no Sul

Água Doce (SC), Guarapuava (PR), Bom Jesus e Ibiraiaras/Santa Maria (RS) estão cultivando a safra das águas 2015/16. Em Água Doce e Bom Jesus, as atividades começam na segunda quinzena de setembro, com pico em outubro/novembro e fim em janeiro. Em Guarapuava, o plantio da primeira parte da safra das águas começou no fim de agosto, com 10% da área total, atingindo pico em setembro (60%) e previsão de conclusão em outubro. Já a segunda parte do plantio em Guarapuava

deve ocorrer de novembro a fevereiro, com pico em dezembro. Em Ibiraiaras/Santa Maria, houve atraso nos trabalhos de preparo do solo em julho devido às chuvas. Desta forma, o cultivo foi iniciado em agosto, com 60% da área plantada, prosseguindo em setembro, com o plantio de mais 35%, devendo encerrar em outubro. Até o fechamento desta edição, produtores não haviam relatado problemas significativos no plantio. No RS e em SC, as áreas de cultivo não devem ter alteração, enquanto que a de Guarapuava deve ter ligeiro aumento.

PR e Sul de Minas estão em pico de cultivo das águas.

Produtores de Curitiba e São Mateus do Sul (PR) pretendiam iniciar o plantio da safra das águas 2015/16 no fim de julho, mas chuvas atrapalham os trabalhos de preparo do solo. Com o tempo úmido, houve atraso de cerca de 15 dias. Em Curitiba, o plantio foi iniciado em agosto, com 30% da área. A previsão é de pico em setembro, com 60% sendo cultivado, encerrando em outubro. Já em São Mateus do Sul, o cultivo teve pico em agosto, com 60%, e previsão de conclusão até o final de setembro. Já as regiões paranaenses de Irati e Ponta Grossa e o Sul de Minas iniciaram os trabalhos de campo em agosto. Irati começou o plantio no fim do mês passado, com 5% da área, pico previsto para setembro, com 70% da área, e encerramento em outubro, com os 25% restantes. Já em Ponta Grossa, 40% da área foi plantada em agosto com 20% da área e o pico é previsto para este mês (60%). As praças paranaenses devem manter a área em relação à última temporada. Já no Sul de Minas pode haver recuperação da área perdida na safra passada.

Cercada de histórias, a Batata foi do Peru ao mundo

Disponível em: <http://maringa.odiario.com/viva-sabor/2015/09/cercada-de-historias-batata-foi-do-peru-ao-mundo/1470910/>

Data: 25/09/2015



Descoberta nos Andes e levada à Europa pelos invasores espanhóis, tubérculo já foi defendido com ameaças e guardas armados.

Nutricionistas sustentam que dieta a base de batata e leite poderia suprir, emergencialmente, necessidades diárias de nutrientes.

A batata foi “descoberta” nos Andes peruanos e bolivianos e levada à Europa pelos invasores espanhóis. No Velho Mundo, fez história no início do século 16, ao se transformar em um alimento resistente às guerras e ao frio. Alguns governantes impuseram medidas para a difusão do tubérculo: Frederico Guilherme, da Prússia, ordenou a amputação do nariz de todos os camponeses que não plantassem batatas. Luís XVI, da França, ordenou a instalação de canteiros em locais públicos com a presença da guarda armada.

Na primeira metade do século 19, a Irlanda, assolada por peste que devastou as lavouras de batata, enfrentou uma severa crise de fome, que dizimou quase metade da população do país, à época, essencialmente dependente do tubérculo. O problema se espalhou pelos países vizinhos. Mais de um século depois, em 2013, descobriu-se exatamente a estirpe do fungo *Phytophthora infestans* (míldio da batata) que causou destruição. Ainda hoje a doença provoca enormes estragos nas lavouras de batata.

Cercada de história e protagonista de episódios marcantes, a batata inicialmente era cultivada em pequena escala em hortas familiares, sendo chamada de batatinha, assim como na construção de ferrovias ganhou o nome de batata inglesa, por ser uma exigência nas refeições dos técnicos vindos da Inglaterra, que já conheciam suas virtudes. Nutricionistas da Organização das Nações Unidas sustentam que uma dieta composta de batata e leite poderia suprir, em caráter de emergência, todos os nutrientes de que o organismo humano precisa para se manter.

A batata apresenta em média 2,1% de proteína total, que significa cerca de 10,4% do peso do tubérculo. Isto pode ser considerado excelente se for levando em conta que o trigo e o arroz apresentam valores na ordem de 13% e 7,5%, respectivamente. Considerando-se as produções e teores de proteínas de cada cultura, as batatas podem render cerca de 300 quilos de proteínas por hectare, o trigo 200 quilos e o arroz 168 quilos. Apesar de rica em valores nutritivos, a batata possui alto índice glicêmico e, portanto, não deve ser consumida em excesso.

A recomendação dos nutricionistas para reduzir os efeitos indesejados do consumo de batata é fazê-lo acompanhado de hortaliças e gorduras não saturadas, como azeite de oliva. Esses acompanhamentos farão com que o organismo absorva mais lentamente os carboidratos reduzindo o índice glicêmico. O inverso acontece se a batata for consumida associada a outras fontes de gordura. Portanto, apesar de suas muitas virtudes, a batata deve ser ingerida, como a maioria dos alimentos, sem excessos.

Curiosidades:

Pesquisadores da história da alimentação apontam duas razões básicas para o êxito e a disseminação da batata: o valor energético/ausência de colesterol e o fato de possuir sabor e cheiro pouco acentuado, possibilitando centenas de combinações que resultam em sabores diferentes.

Confira cinco substâncias tóxicas encontradas nos alimentos

Disponível em: <http://saude.terra.com.br/dietas/cinco-substancias-toxicas-encontradas-naturalmente-em-frutas-e-verduras,9b407cee1dd6cd8bc883d04323e61eddyIcrs6ge.html>

Data: 21/09/2015

Encontradas em frutas e verduras, essas substâncias em excesso podem causar efeitos adversos no organismo

há dúvidas de que frutas e verduras são parte fundamental de uma dieta saudável e balanceada. Mas entre as frutas e verduras também se encontram, naturalmente, algumas substâncias potencialmente ruins.

Um exemplo é a banana: ela tem potássio, um elemento crucial para o bom funcionamento do organismo. Mas o consumo demasiado de potássio pode ter efeitos como palpitação irregular do coração, dor de estômago, náusea e diarreia.

Outras frutas e verduras têm toxinas que, em quantidades substanciais, podem causar efeitos adversos. "As razões de (essas frutas e verduras) terem toxinas nem sempre são conhecidas. Às vezes é (culpa de) um pesticida natural para evitar o ataque de insetos. Ou uma forma de a planta se proteger de danos causados pelo clima, a luz do sul ou micróbios", explicou o setor de recomendações ao consumidor do governo da Nova Zelândia.

Os especialistas afirmam que, apesar destes fatos, não há motivos para preocupações. "É a dose que faz o veneno", disse o cientista Ed Blonz, em um artigo publicado no site da organização American Cancer Society.

Na maioria dos casos, só haveria danos no caso do consumo de uma enorme quantidade de frutas ou verduras. Mesmo assim, as autoridades de saúde em vários países

recomendam precaução com os alimentos que têm as seguintes substâncias tóxicas:

1 - Glicosídeos cianogênicos



Glicosídeos cianogênicos podem ser encontrados nas sementes de maçãs e no interior das sementes de ameixas, pêssegos e cerejas

Muitas pessoas que gostam de suculentas ameixas confessam chupar e morder a semente da fruta até que ela se quebre, revelando uma polpa amarga, com sabor amendoado.

Esse é o sabor dos glicosídeos cianogênicos, precursores do cianeto de hidrogênio que é potencialmente letal quando é processado pelo corpo humano. Podem ser encontrados nas sementes de maçãs e no interior carnoso das sementes de ameixas, pêssegos, cerejas, entre outros.

Os sintomas de uma intoxicação por esta substância incluem confusão, vertigem, dor de cabeça e vômito.

Em casos extremos, pode haver dificuldades respiratórias, falência renal e, em caso de não haver tratamento, até a morte.

Mas, para correr este risco, a pessoa teria que mascar e comer todas as sementes de 19 a 24 maçãs de uma só vez.

A organização oficial canadense Canadian Food Inspection Agency recomenda que as pessoas que "usam sementes amargas de pêssego para temperar não comam mais de três por dia, moídas e misturadas com outras frutas".

2. Glicoalcaloides (solanina)



Se a batata está verde abaixo da casca, recomenda-se que não seja consumida

A batata assada, frita ou em forma de purê é um grande acompanhamento para qualquer prato.

É um dos alimentos mais populares do mundo e fundamental na dieta de muitas famílias de países ocidentais.

Mas a batata tem glicoalcaloides - especificamente, a solanina. É uma toxina natural que atua como pesticida ou fungicida; uma defesa contra animais, insetos e fungos que possam atacá-las.

Os glicoalcaloides também estão presentes em berinjelas e tomates, apesar de em menor concentração.

A solanina é muito venenosa em grandes doses. Pode causar desde sintomas gastrointestinais até alucinações, paralisia e a morte.

Mas as quantidades consumidas em porções são inofensivas. Uma pessoa teria que consumir quase 70 tubérculos grandes de uma só vez para ficar envenenada.

No entanto, é preciso tomar mais cuidado quando são notados certos sinais.

"As batatas que tenham adquirido uma cor esverdeada, que estejam brotando, que tenham sido danificadas fisicamente ou que estejam apodrecendo podem conter alguns níveis de glicoalcaloides e a maioria das toxinas estão presentes na zona, na casca ou logo abaixo da casca", afirmou o Centro para Segurança Alimentar de Hong Kong.

"Para evitar a solanina, as batatas devem ser mantidas em um lugar fresco e escuro", recomenda Blonz.

Os especialistas advertem que a substância não desaparece com o cozimento do alimento.

3. Lectinas



Lectinas, presentes nos feijões, ervilhas e lentilhas, não são processadas pelo sistema digestivo humano

Para as pessoas que não consomem proteína animal, feijões e outras leguminosas são uma grande alternativa para complementar uma dieta saudável.

Os feijões, lentilhas, grãos-de-bico, ervilhas, amendoins, soja e seus derivados proporcionam uma boa quantidade de proteína, são ricos em fibra e produzem uma sensação de satisfação.

Além disso, são fontes constantes de glicose, que dá energia, têm alto conteúdo de ferro, ácido fólico e quantidades apreciáveis de magnésio, manganês e antioxidantes.

Porém, elas também têm lectinas, que não são processadas pelo sistema digestivo humano.

Como não podemos digeri-las, frequentemente produzimos anticorpos contra elas, com respostas variadas.

Algumas pessoas desenvolvem intolerância a estas leguminosas e têm uma sensação de inchaço e dor no estômago quando as consomem.

As lectinas estão envolvidas na síndrome do intestino irritável, que se manifesta com obstipação, vômito, diarreia e inchaço.

Também podem causar artrite, esclerose múltipla, úlceras pépticas, alergias e diabetes tipo 2.

Entretanto, para muitos dos afetados o problema não vai muito além de uma indigestão.

Para os que gostam de um bom prato de feijão, "(a lectina) pode ser destruída ao deixar-se o feijão de molho e cozinhar em altas temperaturas", informou o Centro para Segurança Alimentar de Hong Kong.

4. Nitratos



Altos níveis de nitratos podem ser tóxicos e são particularmente perigosos durante a infância

Sempre se recomenda comer verduras e hortaliças frescas, pois são ricas em nutrientes que podem ajudar a prevenir o câncer e as doenças cardiovasculares.

Essas verduras também têm nitratos, que vêm da água utilizada na irrigação e dos fertilizantes usados no cultivo.

Entre as que têm alto nível de nitrato estão a alface, beterraba, cenoura, espinafre, salsa, repolho, rabanetes, aipo e couve.

Segundo estudos recentes, esses nitratos beneficiam a saúde: atuam controlando a produção de glóbulos vermelhos o que, com o tempo, evita a formação de coágulos que podem gerar riscos graves, como o de derrame cerebral.

Mas altos níveis de nitratos podem ser tóxicos e são particularmente perigosos durante a infância.

5. Cumarina



Cuidado ao comprar canela, o pó da canela da China tem mais cumarina do que o pó de canela do Ceilão

É uma sensação fantástica entrar logo de manhã no café ou padaria preferidos do bairro e sentir o cheiro de bolos saindo do forno, em especial os polvilhados com canela.

A canela é uma das especiarias mais importantes do mundo para condimentar alimentos e bebidas, mas tem variedades distintas: a canela do Ceilão, cultivada no Sri Lanka, Madagascar e nas ilhas Seicheles, é conhecida como "canela verdadeira" e é muito cara.

Por isso, na maioria das comidas e bebidas com canela vendidas na Europa Ocidental e Estados Unidos é usada a variedade mais barata, produzida na China e Indonésia.

Ambas têm a cumarina, um agente que está vinculado a danos ao fígado em um número limitado de pessoas.

O problema é que a canela do Ceilão tem pouca cumarina, em comparação com a canela mais barata.

Um estudo feito na Alemanha em 2010 descobriu que o pó da canela da China tinha até 63 vezes mais cumarina do que o pó de canela do Ceilão.

Segundo especialistas em saúde, os consumidores não conseguem diferenciar entre o pó das duas canelas.

Mas, em lascas, a diferença é visível. As lascas da canela mais barata consistem de uma capa grossa enrolada. As lascas da canela do Ceilão são capas finas.

Por isso, vale a pena prestar atenção nesses detalhes da próxima vez que for até a parte de especiarias do supermercado.

Ruffles lança batata com sabor de pão, queijo, alface e hambúrguer

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/midia-e-marketing/noticia/2015/09/ruffles-lanca-batata-com-sabor-de-pao-queijo-alface-e-hamburguer.html>

Data: 22/09/2015



Ruffles sabor hambúrguer (Foto: Divulgação/Pepsico)

Novo sabor poderá ser encontrado no país pelos próximos seis meses. Linha Extreme ainda tem o snack sabor Cheddar & Bacon e Pepperoni.

A Pepsico lançou um novo sabor da tradicional batatinha Ruffles: hambúrguer. De acordo com a marca, o snack remete aos tradicionais ingredientes do sanduíche: pão com gergelim, tomates frescos, alface americana, queijo derretido, picles e carne.

O novo sabor, limitado, poderá ser encontrado pelo preço sugerido de R\$ 5,00 (pacote de 90 gramas) por seis meses. A linha Extreme, da qual a nova batata faz parte, é composta ainda pelos sabores Cheddar & Bacon e Pepperoni.

Segundo Daniel Camillo, gerente da marca Ruffles, o lançamento, além de trazer uma novidade para o mercado brasileiro, se aproxima ainda mais de seu público. “Os jovens, target da marca, sempre estão em busca de novidades. O desenvolvimento do snack foi baseado em pesquisas sobre os hábitos de consumo dos adolescentes.”

Para divulgar o novo produto foi criada uma série de vídeos para a internet. Para o YouTube, foi criada uma série de filmes que mostram fórmulas que têm tudo para dar errado: um shake maluco; prova final com videogame; e celular com cachorro babão.s filmes podem ser vistos nas redes sociais da marca e no site www.ruffles.com.br/monsterburger/.



Nova campanha da Ruffles brinca com a ideia de misturas malucas
(Foto: Divulgação)

Burguer King lança primeiro hambúrguer vegetariano em fast food, com shimeji, shitake, queijo e batata

Disponível em:

http://www.olhardireto.com.br/conceito/noticias/exibir.asp?noticia=Burguer_King_lanca_primeiro_hamburguer_vegetariano_em_fast_food_com_shimeji_shitake_queijo_e_batata&edt=0&id=9311

Data: 24/09/2015



O dia mundial do vegetariano é comemorado em 1º de outubro, e para comemorar a data a rede Burguer King lança o primeiro sanduíche totalmente sem carne. O restaurante é o primeiro das redes de Fast Food a criar um lanche da categoria, que ficará no cardápio fixamente a partir do dia 29 de setembro.

"Recebíamos pedidos dos consumidores para lançarmos um produto que atendesse aos vegetarianos e que fosse muito saboroso. No Burguer King todo o mundo é bem-vindo, somos uma marca que quer agradecer a todos os paladares", explica Kellen Silvério, gerente de marketing da marca no Brasil.



Para lançar o lanche, a marca realizou diversas pesquisas com consumidores vegetarianos e durante dois anos fez testes com fórmulas e ingredientes até chegar no produto final: "A criação do Veggie Burger foi um grande desafio para nós, que somos uma marca que quer superar as expectativas em relação ao sabor do produto. Desenvolvemos um sanduíche tão gostoso que até quem não é vegetariano vai querer experimentar", ressalta a gerente.

O Veggie será feito com um empanado à base de batata, shimeji, shitake e recheio de queijo derretido, além de maionese BK, queijo em fatia, alface, tomate e cebola, tudo no pão integral. O preço será de R\$21,90 no combo com batata e refrigerante (refil).

Em Cuiabá, o lanche estará disponível a partir de 29 de setembro nos shoppings Goiabeiras e Pantanal.

Potato Board - preocupação com adulteração da Batata

Disponível em: <http://www.cbc.ca/news/canada/prince-edward-island/potato-tampering-farmers-security-cameras-1.3240991>

Data: 23/09/2015

PEI presidente Potato Board 'confiante' na adulteração que ocorreu no ano passado



Alex Docherty é um dos muitos produtores de batata PEI que instalaram câmeras de segurança em seus campos e em torno de equipamentos.
(CBC)

Colheita da batata do PEI está em andamento e muitos agricultores instalaram câmeras de segurança em seus campos e em torno de máquinas devido a adulteração de batatas.

No outono passado, agulhas de aço afiados e outros objetos de metal foram detectadas em batata PEI no processamento de plantas e em sacos vendidos em toda a região do Atlântico. Uma série de objetos de metal foram encontrados em batatas novamente nesta primavera.

Os incidentes causaram ondas de choque através da indústria de batata da Ilha.

Alex Docherty, presidente PEI Potato Board, é um dos muitos agricultores que criaram câmeras para vigilância 24/7.

"Estamos bem confiantes de que era nesta época do ano que os covardes fizeram o que fizeram para a indústria no ano passado. Eu duvido que eles são estúpidos o suficiente para fazê-lo novamente, mas seria ótimo pegá-los."

Docherty diz que suas câmeras de movimento ativado já pegou vários invasores em sua terra. Ele entregou alguns dos que as imagens à polícia e aos agentes de conservação para uma investigação mais aprofundada.

Os agricultores também estão apostando no-trespassing sinais em campos de batata, algo que raramente se fazia no passado.

O conselho de batata está pedindo a todos os residentes de PEI rural, especialmente aqueles que vivem perto de campos de batata, para serem vigilantes.

"Estamos apenas perguntando se eles vêem veículos suspeitos ou qualquer um no campo que não deveria estar lá, basta entrar em contato conosco, os proprietários dos campos, ou a RCMP", disse Docherty.

RCMP continuar a investigar.

The Potato Board PEI tem oferecido uma recompensa em dinheiro para pegar quem é o responsável.

A indústria da batata também instalou detectores de metal em muitas estações de triagem e processamento. O conselho de batata diz que a segurança extra tinha acrescentado milhões de dólares para o custo de produção.



Esta câmera de segurança custou cerca de US \$ 1.600, diz Docherty.

(CBC)

Após um atraso de calor, a colheita da batata de Maine está em andamento em Earnest

Disponível em: <http://wabi.tv/2015/09/23/after-a-heat-delay-maines-potato-harvest-is-underway-in-earnest/>

Data: 23/09/2015

Presque Isle, Maine (AP) - Maine é conhecido por clima instável, mas agricultores de batata tem pouco a reclamar nesta temporada.

A colheita está em andamento a sério esta semana com céu ensolarado em Aroostook County, que é o lar de a grande maioria dos 52.000 acres do Maine de batatas.

As temperaturas na década de 80 na semana passada tinha atrasado a colheita por três dias. Os agricultores disseram que era demasiado quente para colocar as batatas em armazenamento.

Tim Hobbs do Potato Board Maine diz que os produtores estão otimistas depois de um grande período de crescimento e um sólido início de três semanas de colheita. Ele diz que a produção e a qualidade são fortes.

Produção de arroz de plástico alarma mercado asiático

Disponível em: <http://pt.blastingnews.com/saude/2015/09/producao-de-arroz-de-plastico-alarma-mercado-asiatico-00571787.html>

Data: 24/09/2015

A aparência do arroz de plástico é igual à do arroz normal, no entanto o seu consumo é altamente tóxico para o sistema gastrointestinal.

O arroz plástico é feito com **batata e resina**.



Foi dado a conhecer recentemente à população mundial que pode estar em circulação arroz de plástico. Esta chocante invenção teve origem na China e foi descoberta pela primeira vez nos mercados chineses de Taiyan, na província de Shaanxi, mas pode muito provavelmente estar já em circulação pelo restante continente asiático. Este arroz falso está a ser comercializado em lojas pequenas, uma vez que nas grandes superfícies comerciais o controlo é um pouco mais rigoroso e seria mais facilmente detetado. Apesar da aparência do referido arroz ser igual ao arroz normal, o seu sabor acaba por ser um pouco diferente, pelo que a melhor forma do mesmo ser detetado é após a sua confeção.

Os relatórios e notícias sobre a circulação de arroz de plástico nos mercados asiáticos têm inundado as redes sociais, no entanto o Ministro do Comércio Interno e Consumo da Malásia, Hasan Malek, não confirma os rumores, apesar de também não ter bases para os desmentir. Segundo Malek, a notícia em questão tanto pode ser falsa como verdadeira, uma vez que só agora iniciaram as investigações. Essas mesmas investigações vão incidir nas pequenas lojas e foi pedido aos consumidores que entrem em contacto com o ministério caso sejam confrontados com a presença deste tipo de arroz falsificado. O arroz de plástico é criado à base de uma combinação entre batata-doce, batata normal e resina. De acordo com a associação de restaurantes da china comer três taças deste arroz pode corresponder a comer um saco de plástico.

Uma vez que a “olho nu” é praticamente impossível distinguir o arroz de plástico do normal, uma das formas será provar uma pequena porção do

arroz já cozinhado, pois o seu sabor é bem diferente do arroz normal. Outra alternativa passa por queimar um pouco de arroz antes da sua confeção, pois o arroz falsificado irá derreter tal como o plástico quando exposto a elevadas temperaturas. Estes testes são bastante importantes, pois a combinação dos produtos que compõem o arroz de plástico são altamente tóxicos para o sistema gastrointestinal. Não existe qualquer indicação de que este tipo de arroz tenha chegado à Europa, mas os rumores sugerem que a distribuição do arroz de plástico já tenha sido feita na Índia, Indonésia e Vietname.

Receita de Frango ao creme de queijo com batatas coradas

Disponível em:

<http://blogs.ne10.uol.com.br/horadacozinha/2015/09/09/receita-de-frango-ao-creme-de-queijo-com-batatas-coradas/>

Data: 09/09/2015



Ingredientes:

1kg de filé de peito de frango em cubos
200g de bacon em cubos
1kg de batatas cozidas em cubos grandes
50g de queijo ralado
600ml de leite
1 cl. sopa de amido
50g de queijo ralado
1 caixa de creme de leite
1 tablete de caldo de frango
1 cebola fatiada
Alho amassado
200g de queijo mussarela fatiado

1 vidro de palmito picado
Sal e pimenta

Modo de preparo:

- Aqueça bem uma frigideira e coloque o bacon para fritar. Quando o bacon começar a soltar a sua gordura, acrescente o frango temperado com sal e pimenta. Doure ambos. No final acrescente a cebola e o alho e refogue mais um pouco.
- Misture o amido com o leite e o caldo de frango e leve ao fogo, quando estiver cremoso acrescente o queijo ralado e o creme de leite. Despeje esse creme dentro do frango frito.
- Depois que descascar as batatas corte-as em cubos médios. Cozinhe e depois misture com um pouco de manteiga derretida e o queijo ralado. Ponha numa forma e leve ao forno para dourar.
- Arrume as batatas em uma travessa e em outra coloque o creme de frango e cubra com o palmito, queijo mussarela e leve ao forno para gratinar por aproximadamente 20 minutos. Sirva morno.