

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

09/2018

Batata: Preços sobem mais de 100% com greve dos caminhoneiros

Data: 29/05/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/214695-batata-precos-sobem-mais-de-100-com-greve-dos-caminhoneiros.html#.Ww785e4vzcd>

As cotações da batata padrão especial subiram com força na semana passada, devido à paralisação dos caminhoneiros. Nos atacados paulistanos, o produto foi negociado a R\$ 175,31/sc de 50 kg, em média, entre 21 e 25 de maio, aumento expressivo de 119,51% frente ao período anterior. Os mercados de Belo Horizonte (MG) e Rio de Janeiro também registraram fortes avanços, de 106,98% (média de R\$ 155,24/sc) e 167,25% (R\$ 202,94/sc), respectivamente, no mesmo comparativo. Para esta semana, se a greve se encerrar, é possível que os preços da batata voltem aos patamares praticados antes dos protestos, ou ainda mais baixos. O motivo é que, com a greve, houve acúmulo de oferta da batata que deveria ter sido colhida na semana passada com a que deve ser ofertada nos próximos dias. Além disso, com o atraso da colheita, a batata que fica no solo por mais tempo perde qualidade e se desvaloriza.

Batata, cenoura, banana: confira a lista dos alimentos que mais aumentaram no ES

Data: 29/05/2018

Disponível em: <http://eshoje.com.br/batata-cenoura-banana-confira-a-lista-dos-alimentos-que-mais-aumentaram-no-es/>

A greve nacional dos caminhoneiros restringiu a oferta de muitos alimentos in natura da cesta básica da classe média nos supermercados da Grande Vitória e, por isso, provocou forte aumento de preços, como mostra a apuração diária realizada pelos alunos do curso de administração da Faculdade Doctum de Vitória.

A pesquisa levou em consideração os preços praticados nos supermercados da capital nos dias 22 – segundo dia de paralisação – e 29 de maio.

A campeã dos aumentos foi a batata inglesa, que em sete dias subiu de R\$3,99 o quilo para R\$7,99, uma alta de 129%; em seguida vem a cenoura, que variou de valor 43% em uma semana (de R\$ 3,49 para R\$ 4,99). Outros vegetais, como a banana prata, tomate comum, mamão e cebola também alcançaram altas acima do normal: 25%, 20%, 20% e 15,4%, respectivamente.

Os preços dos produtos derivados de animais também subiram. A maior alta foi a do leite em pó, que subiu de R\$ 10,98 para R\$ 13,94 (27%). De acordo com o estudo, a muçarela, o ovo de galinha e o leite de caixinha subiram, respectivamente, 15,7%, 11% e 5,3%.

Em uma semana, preço do kg de batata passa de R\$ 1,61 para R\$ 17,50

Data: 26/05/2018

Disponível em: http://gazetaweb.globo.com/portal/noticia/2018/05/em-uma-semana-preco-do-kg-de-batata-passa-de-r-161-para-r-1750_55369.php

Em uma semana, o preço do quilo da batata na Ceagesp (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo) passou de R\$ 1,61 para R\$ 17,50. O normalmente movimentado corredor das batatas estava quase vazio por volta das 14h desta sexta (25).

"Costumava vender 200 sacos por dia, hoje vendi 30", disse o vendedor Ademar Moraes.

Os preços de legumes e das frutas foram os mais afetados pela greve dos caminhoneiros no maior entreposto atacadista de alimentos da América Latina. A sexta-feira foi de poucas vendas abertas, escassez de produtos e muita incerteza sobre o reabastecimento das mercadorias.

A Ceagesp parou de divulgar a cotação oficial dos produtos na quinta (24), esperando a normalização do comércio.

A reportagem apurou os preços diretamente com os comerciantes presentes no local. Embora a média entre os vendedores tenha sido de R\$ 17,50 para o quilo de batata, um deles, que preferiu não se identificar, disse que estava pedindo R\$ 500 pela caixa, o equivalente a R\$ 25 por quilo.

Comerciante de batatas e cebolas, Marcos Reis afirmou que a falta de mercadorias está afastando os clientes da Ceagesp. "Nem o pessoal da feira vem mais", lamentou.

Além de enfrentarem dificuldades para vender seus estoques por preços maiores, os comerciantes também temem que falem mercadorias na próxima semana. "Se continuar assim, na segunda-feira eu não tenho mais nada para oferecer para os meus clientes", contou Reis.

A chegada e partida com mãos vazias de feirantes e outros compradores foi cena recorrente no entreposto.

Sidinei Tavares dos Santos, um dos principais vendedores de legumes da Ceagesp, diz que seu estoque deve durar até a segunda-feira (28).

"Os clientes me ligam e eu falo que nem adianta vir para cá, porque é

uma viagem perdida. Falo o que eu tenho e o que não tenho, paciência", comentou o comerciante.

Em seu espaço na Ceagesp, a caixa com 20 kg de tomates custava entre R\$ 70 e R\$ 80. Quando um comprador ouviu o preço e se afastou, Santos tentou convencê-lo. "Faço por R\$ 65", ele disse, sem sucesso.

A cenoura também está em falta, e o seu preço saltou de R\$ 1,74 para R\$ 4,50. Outro alimento que subiu significativamente de custo foi a vagem, de R\$ 2,30 para R\$ 6. "O que não está faltando, como beterraba e pimentão, estamos vendendo no preço normal. Mas quando não tem mais, não tem jeito de segurar o valor", afirmou Santos.

O preço das frutas também teve alta significativa, principalmente as vindas de outros estados e países. Esses produtos estão parados em caminhões que não conseguem chegar à Ceagesp ou foram descartados pelos nas estradas, por terem estragado durante o bloqueio. O quilo da laranja saltou de R\$ 1,69 para R\$ 4 em uma semana.

A uva nacional quase triplicou de preço, de R\$ 4,51 para R\$ 12. Comerciantes também relataram a falta de mamões papaia e formosa, de abacaxi, de maracujá, de manga, de melancia, de melão e de limão. Mesmo encarando prejuízos por causa de mercadorias descartadas, os comerciantes não criticaram o movimento dos caminhoneiros.

"Entendemos que algo assim prejudica todo mundo, mas os caminhoneiros estão certos. Não tem como a gente produzir combustível, cobrar caro aqui e vender barato para o exterior. O governo precisa ter bom senso", disse Santos.

Huambo fornece batata a mercados de Luanda

Data: 24/05/2018

Disponível em:

http://jornaldeangola.sapo.ao/provincias/huambo_fornece_batata_a_mercados_de_luanda_1

Um total de 100 toneladas de batata rena são escoadas semanalmente do município do Cachiungo, no Huambo, para Luanda, informou ontem o chefe de Repartição Municipal da Agricultura local.



Martinho Capuca informou que na campanha agrícola 2018-2019, estão disponíveis 32 mil hectares de terras aráveis e foram mobilizados 16 mil famílias camponesas e agricultores filiados em cooperativas e associações. “Na terra disponível para o cultivo vai ser plantada batata rena e doce, feijão, milho, mandioca, ginguba e hortícolas”, disse Martinho Capuca.

Os produtores vão receber das autoridades da Agricultura no município sementes de milho, feijão, fertilizantes e outros instrumentos agrícolas. “Vamos fazer como na campanha agrícola passada, na qual atribuímos aos camponeses instrumentos de trabalho e sementes”, sublinhou, para acrescentar que “foi entregue, à luz da campanha agrícola cabeças de gado bovino para tracção animal, charruas, enxadas e limas para tractores”.

Martinho Capuca disse que o Cachiungo registou um aumento significativo da produção de diversas culturas, “fruto do esforço do Executivo” na criação de projectos de apoio às famílias camponesas. “A nível do município a produção agrícola é satisfatória, mas faltam meios de transporte para o escoamento dos produtos do campo para os principais mercados da província”, frisou.

Bem Brasil prevê expansão de 40% neste ano

Data: 22/05/2018

Disponível em: <https://www.dci.com.br/industria/bem-brasil-preve-expans-o-de-40-neste-ano-1.708349>

Com duas fábricas na região do Triângulo Mineiro, a fabricante brasileira de batatas pré-fritas congeladas aposta no potencial do varejo e em lançamentos para elevar o faturamento em 2018.



Com uma meta ambiciosa de conquistar um terço do mercado doméstico de batatas fritas congeladas, a Bem Brasil está investindo em suas fábricas. Para 2018, a empresa aposta no varejo e em lançamentos para crescer 40%. “Na crise, o brasileiro passou a comer menos fora de casa e nossas vendas cresceram principalmente nos supermercados”, conta o presidente da Bem Brasil, João Emílio Rocheto. Segundo ele, hoje cerca de 70% das vendas da empresa ainda vão para o chamado food service (alimentação fora do lar) e, o restante, ao varejo. Rocheto relata que a empresa, de capital 100% nacional, investiu R\$ 300 milhões em suas operações no País nos últimos anos, incluindo a construção de uma segunda fábrica em Perdizes, Minas Gerais. No total, a capacidade instalada da Bem Brasil (incluindo uma planta em Araxá, também em Minas) é de 250 mil toneladas por ano de batatas pré-fritas em diferentes apresentações. Rocheto afirma que em 2017 o consumo de batata frita congelada no Brasil foi de 2,25 quilos por habitante, mas que em outros países esse número é muito maior. “O mercado cresceu muito nos últimos anos por aqui, o que abriu espaço para que também pudéssemos crescer”, pondera o executivo. Ele revela

que as plantas da empresa estão utilizando, atualmente, cerca de 55% de sua capacidade. “Esse espaço que temos para crescer se deve ao investimento que fizemos para ampliar a produção”, detalha o executivo. Coração mineiro As unidades da Bem Brasil estão localizadas no Triângulo Mineiro e geram mais de 600 empregos diretos e 2 mil indiretos na região, de acordo com a companhia. A expectativa de faturamento para este ano é de R\$ 800 milhões. “Durante a crise econômica, conseguimos crescer em volumes, mas perdemos em margens. Esperamos que a retomada econômica torne nosso negócio mais saudável”, assinala Rocheto. No entanto, a companhia terá que superar a forte concorrência com o produto importado, que segundo o executivo abastece todo o mercado nacional. “O principal desafio para o negócio é o custo-Brasil, sofremos muito com a concorrência dos importados”, diz o executivo, destacando que a Bem Brasil possui cerca de 33% de market share no País. “O restante é do produto importado”, destaca. Além disso, a empresa possui altos custos de distribuição, já que a logística do produto exige veículos refrigerados, específicos para o transporte de alimentos congelados. Com uma cadeia quase toda verticalizada, a Bem Brasil também possui a plantação das batatas, que respondem por 70% dos insumos utilizados na produção da empresa. “Fornecemos para mais de 120 clientes no País, de forma bastante pulverizada, desde grandes redes de supermercados até pequenos e médios varejistas”, conta o executivo. Sobre a retomada da economia, Rocheto avalia que o País voltou a crescer, mas um crescimento baixo. “Há um grande ponto de interrogação para o futuro”, pontua. Neste sentido, a Bem Brasil deve apostar principalmente no varejo e em lançamentos para avançar. “Vamos lançar em breve batata doce congelada”, revela.

Batatas são um sucesso agrícola no Quênia

Data: 18/05/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/las-papas-son-un-exito-agricola-en-kenia>



Agricultores em regiões produtoras de batata no Quênia estão aprendendo a colher sucesso graças a um programa financiado pela USAID: Desenvolvimento Acelerado da Cadeia de Valor para Alimentar o Futuro (AVCD). Um alimento básico que cresce rapidamente na dieta local, o setor da batata emprega 2 milhões de quenianos e está avaliado em US \$ 500 milhões por ano. No entanto, os estimados 800.000 produtores de batata no Quênia enfrentam gargalos e declínio de produtividade devido à sua dependência de sementes locais não certificadas. O Centro Internacional da Batata está trabalhando para reverter essa tendência, desenvolvendo uma forte rede de multiplicadores de sementes que torna as sementes de batata de qualidade mais acessíveis aos agricultores.

Pequenos agricultores no Quênia muitas vezes têm dificuldade em obter sementes de qualidade, o que os obriga a depender de sementes de batata não certificadas, que carregam o risco de usar sementes de culturas com histórico de doenças. Isso pode levar a baixos rendimentos que, em média, atingem 7,3 toneladas por hectare, ou a perda total da colheita. Para impulsionar a produção de batata no Quênia, o Centro

Internacional da Batata criou uma rede de Multiplicadores descentralizados de sementes, de modo a tornar as sementes de batata de qualidade mais disponíveis a nível das aldeias.

Como um Multiplicador de Sementes Descentralizado, Cecinta torna possível que as sementes de batata estejam disponíveis para os agricultores em sua aldeia. Para aumentar a demanda por sementes de batata limpas, a Cecinta forneceu um pacote promocional de um quilo para 96 agricultores interessados. Os destinatários ficaram tão entusiasmados com os resultados que agora estão pré-encomendando sementes para a próxima estação de plantio.

Treinada nas melhores práticas de cultivo de batatas, Cecinta tornou-se a pessoa a quem os agricultores da sua aldeia vão em busca de conselhos sobre como aumentar a sua produção de batata.

"Uma coisa boa para ensinar os fazendeiros é que você os leva a segui-lo; São pessoas que querem aprender e fazer o que você diz ", diz Cecinta. "Um dia, ao ir ao mercado, ouvi por acaso dizer em uma reunião de compatriotas que eu era especialista em batatas, que tinha soluções para todos os problemas que surgiam. Eu me senti muito respeitado ".

Doreen Wanja costumava viajar 30 quilômetros de sua aldeia para comprar a batata doce de origem desconhecida que ela plantou em seus campos. Essas distâncias podem dificultar que agricultores como Doreen tenham acesso a sementes certificadas de variedades melhoradas de batata. Neste ano, Doreen conseguiu pré-encomendar sementes limpas para um Multiplicador de Sementes Descentralizadas diretamente na sua aldeia. "Comprei essa variedade (Asante) porque adorei o desempenho do pacote promocional de um quilo. Eu colhi 18 kg do quilo que recebi em abril do ano passado! Fiquei tão impressionado que paguei KES 600 (US \$ 6) por 20 kg. Espero colher 300 kg em março ", diz Doreen.

Sammy viu seu negócio de batata prosperar desde que adotou a safra pela primeira vez. Originalmente um produtor de laticínios, ele decidiu diversificar quando ouviu falar sobre a oportunidade de se tornar um Multiplicador de Semente Descentralizada. Ansioso para adotar as melhores práticas e novas tecnologias, ele aprendeu a produzir sementes de batata a partir das estacas da cultura, que oferecem rendimentos muito mais elevados do que quando os tubérculos são usados. Ele também investiu na irrigação, o que lhe permite satisfazer a demanda de sementes de batata no início da temporada de plantio. Agora você pode ter simultaneamente plantas de batata com flores, enquanto outras estão prontas para a colheita. Recentemente, ele

melhorou seu armazenamento de batata com o uso de redes à prova de insetos que também ajudam a regular o ar, permitindo que as sementes de batata cresçam uniformemente. Através de seu negócio de batata, ele agora ganha uma média de US \$ 4.000 a 6.000 por hectare, oferecendo ao mesmo tempo sementes de qualidade aos agricultores locais a preços acessíveis.

O aumento da produção de batata oferece oportunidades de emprego promissoras para os jovens quenianos. O aumento da produtividade através do acesso facilitado a sementes e tecnologias de qualidade torna a agricultura uma alternativa mais atraente para os jovens que teriam de migrar para a cidade em busca de trabalho. A CIP está trabalhando para capacitar os jovens e aproveitar as oportunidades lucrativas de negócios oferecidas pela cadeia de valor da batata. Os jovens são treinados em desenvolvimento de negócios e habilidades empreendedoras e estão desenvolvendo ativamente planos comerciais de três anos sobre o valor agregado das batatas.

A agricultora Margaret Karuiru aprendeu em primeira mão o que significa uma colheita abundante. Ela transformou um quilo de semente de batata Asante certificada em 18 quilos de semente de batata limpa, que ela plantou na temporada seguinte e produziu uma colheita de 110 kg. Ele economizou 10 kg para o consumo de sua família e vendeu o excedente e usou seus ganhos para comprar uma cabra. Margaret já havia reciclado 100 kg de sementes não certificadas colhendo apenas 400 kg de batatas. Através do uso de sementes de qualidade e aplicando as novas técnicas aprendidas de @FIPSAfrica, ela aumentou drasticamente a #SeguridadAlimentaria e #Ingresos de sua família.

Durante anos, não podíamos colher o suficiente para comer e vender, porque não sabíamos como semear ", diz Margaret. Agora ela espera colher 1.000 kg de batatas, mais que o dobro de suas colheitas anteriores.

Apresentação de mais de 200 variedades de batatas na feira equatoriana

Data: 17/05/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/presentan-más-de-200-variedades-de-papa-en-feria-ecuatoriana>



A 13ª "Feira Regional de Artesanato Agrícola e a Quarta Festa da Batata" da província de Julcán foi realizada com grande sucesso; cujo objetivo era promover a participação ativa de agricultores, pecuaristas, artesãos e agroindustrialistas em questões relacionadas a dois setores primários, como agricultura e pecuária.

Durante estes dias atividades e exposições de produtos de todas as instituições participantes e habitantes serão desenvolvidas; da mesma forma, houve concursos para a maior batata, o maior número de variedades de batata, a ovelha mais pesada, a maior carne, pratos típicos, artesanato, entre outros.

"Ao longo de suas edições, a feira posicionou Julcán como a capital da agricultura em nossa região. No entanto, insistimos na promoção do principal produto que nós gostamos é a batata e suas variedades, que atendem principalmente os principais mercados da cidade de Trujillo e

da região ", Jhon Rodriguez, prefeito provincial e presidente disse que o comitê organizador da feira em Julcán.

É importante lembrar que o Julcán é o primeiro produtor de batata na região de La Libertad, com uma produção anual de mais de 106 mil toneladas, o que representa 24,10% da produção nacional, que no total é de 4.693.209,40 toneladas.

Batatas coloridas encantam produtores e mantêm produtividade

Data: 22/05/2018

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2018/05/batatas-coloridas-encantam-produtores-e-mantem-produtividade.html>

Vermelha, roxa e rajada, a batata colorida tem menos água que as comuns.

Conheça a produção de um agricultor no interior de São Paulo.

Pelo menos 10% da batata plantada no Brasil está localizada nos campos da região nordeste do estado de São Paulo. O município de Vargem Grande do Sul é um importante polo desse cultivo, onde os agricultores mais tecnificados só trabalham com materiais que saem de laboratórios.

O agrônomo e também agricultor, Pedro Hayashi, se especializou na produção da batata que vai servir de semente para as grandes lavouras. A chamada batata semente. "É o início de tudo. Toda batata, seja aqui no Brasil ou importada passa por esse processo de produção. Aqui é o berçário de batata", explica.

Nessa primeira fase do cultivo, tudo tem que ser muito limpo, controlado e o manuseio é quase cirúrgico. "Meu trabalho é bem minucioso. Tem que tomar muito cuidado porque pode dar fungo, não pode contaminar a muda. Minha lavoura aqui é o pote. Daqui vai para o campo", explica Tamires Aparecida Contini, auxiliar de laboratório.

Antes de chegar no campo, as plantinhas ainda passam um tempo nas estufas de crescimento. "É um período de adaptação delas", explica Hayashi.

Essa adaptação é necessária porque toda batata plantada no Brasil foi melhorada na Europa, apesar de ter origem na América do Sul.

Ao longo da cordilheira dos Andes, mais de quatro mil variedades são plantadas na faixa que se estende da Venezuela até o Chile. E o Peru se destaca nesse cenário.

Levada para Europa e adaptada às condições de países frios, a batata quando trazida de volta chega a produzir 40% menos em climas tropicais e subtropicais. Daí a importância desse trabalho com a semente no laboratório e na estufa antes dela ser levada a campo.

Por ano, a propriedade de Pedro Hayashi produz algo em torno de 2,5 milhões de batata semente. “A batata semente cabe na palma da mão, pesa por volta de trinta, quarenta gramas. No campo, em termos de taxa de multiplicação, de oito a dez vezes. Mas ela pode produzir quinhentas, seiscentas gramas por cada sementinha que é colocada”, explica.

Mergulhado nesse trabalho com batata semente, Pedro foi desvendando o universo das batatas coloridas que foram aparecendo nas suas estufas. “Dentro do melhoramento genético sempre surgem curiosidades. Algumas são coloridas só por fora e não por dentro. Outras não são coloridas por fora e são coloridas só por dentro. Então temos um mix para atender qualquer necessidade e desejo”, comenta.



Batata colorida ainda não tem demanda de mercado, mas tem boa produção. (Foto: reprodução / TV Globo)

Ao longo de quase doze anos, selecionando, cruzando, testando as batatas coloridas, Pedro chegou a pelo menos cem tipos diferentes. Como ele ainda não encontrou um mercado para elas, a produção ainda

é pequena, cerca de uma tonelada por ano, que dá apenas para o consumo da família ou para presentear os amigos.

“O nosso mercado é feito em cima de um padrão, que é uma batata de pele amarela, brilhante, de formato oval e polpa amarela. Tudo aquilo que é diferente disso, parece que há uma certa rejeição”, comenta.

Rejeição que pode ser superada se um dia houver interesse de bares e restaurantes. Por enquanto, Pedro vai colhendo suas batatas coloridas sempre assim, de pouquinho em pouquinho, duas vezes ao ano...uma na safra de inverno, outra na safra das águas.

Na cozinha, o sucesso das batatas coloridas vai além da beleza das suas tonalidades. É que no geral, elas têm menos água do que a batata comum, que a gente está acostumado a comprar nas feiras e supermercados.

O teor de matéria seca entre uma e outra pode variar em até 4%. Parece pouco, mas isso faz toda diferença na hora de ir para a panela.

“A matéria seca é que dá a crocância na batata, quando ela é frita. E quando é para a indústria, isso que determina o rendimento industrial. É, quanto maior o teor de matéria seca, menos matéria prima tem que entrar na fábrica”, explica Hayashi.

Além da crocância, ela tem um sabor mais acentuado. “É gosto de batata. Coisa que essas batatas que estão no mercado, aqui no Brasil, não têm”, comenta.

As batatas coloridas de Pedro Hayashi têm uma produtividade média equivalente a das batatas comuns: cerca de 35 toneladas por hectare.

Batata Inglesa oferece receitas inspiradas nos campeões da Copa

Data: 22/05/2018

Disponível em: <https://vejario.abril.com.br/comida-bebida/batata-inglesa-oferece-receitas-inspiradas-nos-campeoes-da-copa/>

A cada dia da semana, um dos sete campeões será homenageado com um sabor que remete a culinária do país



A rede Batata Inglesa preparou receitas baseados na culinária de cada um dos sete países que já ganharam a Copa do Mundo, uma para cada dia da semana. Criadas pelo Chef Du Cabral, as novas receitas tem apresentações exclusivas e custam R\$21,90 individualmente e R\$25,90 acompanhada de refrigerante. As nações homenageadas são homenageadas Uruguai, Espanha, Inglaterra, Brasil, Alemanha, França e Argentina.

Confira os sabores

Uruguai (segunda-feira): batata recheada com churrasco, salsa e tomate;

Espanha (terça-feira): camarão ao creme de limão;

Inglaterra (quarta-feira): iscas de peixe com maionese de alho e limão;

Brasil (quinta-feira): picadinho;

Alemanha (sexta-feira): salsichão com Coleslaw (salada de repolho temperada) e mostarda dijon;

França (sábado): cogumelos ao creme de quatro queijos;

Argentina (domingo): Choripan (linguiça) com provoleta (provolone derretido).

Batata 'mochimochi' tão deliciosa quanto pão de queijo

Data: 25/05/2018

Disponível em:

<http://www.portalmie.com/atualidade/cultura/culinaria/2018/05/batata-mochimochi-tao-deliciosa-quanto-pao-de-queijo/>



Nascida nos barzinhos do tipo izakaya há uma década, a batata mochimochi logo se popularizou. Seja para aperitivo dos adultos ou para o lanchinho das crianças é famosa. E o melhor: muito fácil e rápida de fazer.

Ela fica crocante por fora e macia por dentro, com consistência. Outro detalhe é que não contém ovos nem glúten e, se usar ingredientes de qualidade, vira um lanchinho saudável.

Como todas as receitas, há diversas versões. A redação resolveu mudar apenas um ingrediente para ver a textura e deu certo. Ficou mais próxima do pão de queijo de frigideira. Ou seja, a mochimochi potato pode ser considerada uma prima japonesa do pãozinho mineiro. As diferenças são a batata como ingrediente principal e que é assada na frigideira.

A receita rende 6 batatas mochimochi de cerca de 7 cm de diâmetro. Por isso, se quiser mais, dobre ou triplique a receita. O tempo de preparo é de 15 minutos.

Então, mãos na massa, pois você deve ter todos os ingredientes na sua casa!

Ingredientes

3 batatas de tamanho médio

½ colher de chá de sal ou a gosto

5 colheres de sopa de água, leite ou iogurte (com iogurte fica melhor)

4 colheres de sopa de amido de milho (Maizena, por exemplo) na receita original. A sugestão é substituir por polvilho doce ou azedo, fica muito melhor!

1 colher de sopa de azeite de oliva ou 10g de manteiga

queijo para pizza a gosto

opcional: salsinha desidratada para enfeitar

óleo para untar a frigideira

1- Lave as batatas, descasque e cozinhe até ficarem no ponto de amassar (cerca de 10 minutos)

2- Em uma tigela, amasse as batatas cozidas ainda quentes, com utensílio próprio ou garfo

3- Coloque o sal, iogurte ou leite, polvilho (ou amido de milho) e azeite de oliva

4- Mexa bem até a massa desgrudar da tigela e ficar consistente

5- Enquanto isso, unte a frigideira com óleo (o ideal é o óleo de coco) e coloque para esquentar em fogo baixo

6- Faça bolinhas recheadas com queijo e dê um formato de hambúrguer. Pode também misturar o queijo para pizza na massa para depois enrolar. Aqui você escolhe o que prefere

7- Coloque tudo na frigideira, em fogo baixo, e doure os dois lados. Elas assam rapidamente.

Se preferir, pode enrolar em palitos – mais compridos. Nesse caso, a recomendação é fritar rapidamente. Em barraquinhas de festivais são vendidos assim e fazem muito sucesso.

Sirva ainda quente. As crianças vão gostar! Os adultos podem preferir acompanhados de café ou cerveja.

Bom apetite!