

## **Batatas douchinoise – by Jamie Oliver**

### **Ingredientes:**

- 1kg de batatas
- 1 cebola roxa
- 2 a 3 folhas de louro
- tomilho
- 100 ml de creme de leite
- 3 filet de anchovas
- 1 dente de alho

### **Siga a seguinte ordem:**

- 1 - lave as batatas com casca e fatie bem finas;
- 2 - despejá-las na assadeira;
- 3 - fatiar 1 cebola roxa, bem fina e despeje sobre as batatas;
- 4 - tempere com : sal, pimenta
- 5 - levar ao fogo
- 6 - creme de leite (metade)
- 7 - 2 folhas de louro
- 8 - Tomilho
- 9 - Despeje água fervendo (1 ou 2 copos,) so para cobrir o fundo da assadeira;
- 10 - Anchova, pique os 3 filet grossamente e um pouco do óleo dele
- 11 - amasse o alho
- 12 - Rale um pouco de noz moscada
- 13 - Parmesão ralado
  
- 14 - Cubra com papel alumínio
- 15 - Diminuir o fogo e deixar uns 6 min.
- 16 - Sacudir as vezes
- 17 - Cozinhou! parmesão ralado ate cobrir e leve ao forno p gratinar uns 13 min.