

## Batatinha

*EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.*

Fôlder / 2006

Cód. Acervo: 42355

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/42355>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:48

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

Cultivar	Assada	Cozida	Frita
Achat			
Agra			
Atlantic			
Asterix			
Baraka			
Baroneza			
Binje			
Catucha			
Eivira			
Itararé			
Jaette-Binje			
Lady Rossetta			
Marjike			
Monalisa			
Mondial			
Panda			

## Aptidão no preparo de batata

### Biscoito de Batata (Achat)

Ingredientes  
 2 xícaras de batata cozida  
 600g de amido de milho  
 300g de manteiga  
 2 xícaras de açúcar

Modo de Fazer:  
 1º Juntar as 2 xícaras de batata amassada, a manteiga, o açúcar e o amido de milho  
 2º Sovar a massa até unir todos os ingredientes  
 3º Fazer os biscoitos e levar ao forno até dourar



### Batata Frita Ralada (Asterix)

Ingredientes  
 2 ovos  
 5 a 6 batatas grandes raladas cruas  
 sal a gosto  
 Temperos verdes, aromáticos e condimentares  
 4 colheres (sopa) de farinha de trigo  
 óleo

Modo de Fazer:  
 1º Misturar todos os ingredientes  
 2º Fritar numa cagarola com óleo



30/06

# Batatinha

# A

batata é originária dos Andes, na América Latina, onde é cultivada a cerca de 7000 anos.

Na Europa, ela foi introduzida por volta de 1570, provavelmente através de colonizadores espanhóis, tornando-se importante alimento, principalmente na Inglaterra, daí o nome de batata inglesa.

No Brasil, ela chegou por volta de 1920 e é a quarta fonte de alimento para a humanidade sendo superada apenas pelo arroz, trigo e milho.

A batata é um tubérculo, da família Solanaceae, rico em carboidratos (amido), fósforo, vitaminas do grupo B, e destaca-se como fonte de vitamina C, entre os alimentos básicos.



## Dicas Culinárias

Sopas e molhos ficam mais nutritivos se feitos com água onde foram cozidas batatas descascadas.

Se o purê ficou muito salgado, junte um pouquinho de açúcar e amasse bem.

Para a batata-palha ficar bem sequinha, antes de fritar, deixe-a de molho por uns 30 min em água fria dentro da geladeira.

Procure adequar a aptidão de preparo da batata para que a receita fique mais saborosa.

Utilize os temperos condimentares e aromáticos para aguçar o sabor da receita e aumentar o valor das vitaminas e sais minerais.



## Cuidados na Armazenagem

Mantenha a batata em lugar seco, arejado e não muito quente para que ela não comece a brotar. Proteja-a de insetos e da luz direta do sol para não ficar esverdeada e com gosto amargo.

Não guarde a batata na geladeira; pois a baixa temperatura transforma o amido em açúcar.

Cuide para não amontoá-la, porque o abafamento provoca rápido envelhecimento.

A batata se conserva em perfeitas condições durante 15 dias.

### Fermento de Batata Inglesa

(Marijke)

#### Ingredientes

- 2 batatas inglesas médias
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 copo médio de água morna

#### Modo de Fazer:

- 1° Descascar e ralar as batatas, juntar o açúcar, o sal, a água morna e misturar bem
- 2° Colocar a mistura em vidro transparente e sem tampa e deixar crescer por 24 horas. Após este procedimento o fermento estará pronto



### Pão de Batata

(Bintje)

#### Ingredientes

- 3 a 4 batatas cozidas e amassadas
- 1 kg de farinha de trigo
- sal e açúcar a gosto
- manteiga
- fermento de batata inglesa

#### Modo de Fazer:

- 1° Juntar as batatas cozidas e amassadas com o fermento, a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga
- 2° Deixar a mistura crescer, modelar em forma de pãezinhos e colocar nas formas
- 3° Assar em forno quente



### Maionese sem ovos

(Baronesa)

#### Ingredientes

- 1 cenoura média cozida
- 2 batatas médias cozidas
- tempero verde
- 1 xícara de leite gelado
- sal a gosto
- óleo

#### Modo de Fazer:

- 1° Liquidificar as verduras cozidas e os temperos
  - 2° Colocar, aos poucos, o leite e o óleo
- A maionese estará pronta quando ficar cremosa



### Pizza de Batata

(Monalisa)

#### Ingredientes

- 250g de batata
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- manteiga para untar
- 100g de queijo mussarela fatiado (ou queijo colonial)
- 1 tomate em rodelas
- Pimenta-do-reino, orégano, sal
- azeite de oliva

#### Modo de Fazer:

- 1° Cozinhar as batatas descascadas e espreme-las, ainda quentes
- 2° Juntar sal, farinha e amassar bem
- 3° Estender a massa numa forma untada e cobrir com fatias de queijo
- 4° Enfeitar com o tomate, polvilhar pimenta-do-reino e orégano e regar com azeite
- 5° Levar ao forno quente para assar

