



Batatas fritas em estilo pizza

INGREDIENTES

225 g (8 oz) de batatas fritas de corte regular com casca Stealth™ (LW506)

115 g (4 oz) de marinara

57 g (2 oz) de queijo muçarela ralado

2 colheres de sopa de azeitona preta picada

1/4 de xícara de tomates em cubos

1/4 de xícara de cebola roxa em corte julienne

2 colheres de sopa de molho ranch com parmesão e alho

Molho ranch com parmesão e alho

340 g (12 oz) de molho ranch

1 colher de chá de alho em pó

3 colheres de chá de queijo parmesão ralado fino

Rende: 12 porções

MODO DE PREPARO

1. 225 g (8 oz) de batatas fritas Stealth® Fries com casca, cozidas de acordo com as instruções da embalagem.
2. Coloque as batatas fritas em um prato.
3. Coloque 115 g (4 oz) de molho marinara levemente aquecido sobre as batatas fritas.
4. Adicione 57 g (2 oz) de queijo muçarela ralado por cima.
5. Derreta o queijo.
6. Salpique por cima duas colheres de azeitonas pretas picadas, 1/4 de xícara de tomates em cubos e 1/4 de xícara de cebola roxa em corte julienne.
7. Adicione 2 colheres de molho ranch com parmesão e alho, e decore com manjeriço fresco.

Molho ranch com parmesão e alho

1. Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture bem.
2. Coloque em uma vasilha de medir e leve à geladeira.

Rendimento

Mais de 2 porções