

ROSTI DE BATATA À MINHA MODA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 batatas rosadas (asterix) médias

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de manteiga

2 colher (chá) de queijo parmesão ralado

Azeite para untar

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (chá) de azeite

2 dentes de alho picados

2 xícaras (chá) de bacalhau dessalgado e desfiado

1 cebola média fatiada

2 colher (sopa) de cheiro-verde picado

10 azeitonas verdes ou pretas picadas

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o azeite em uma panela e frite os alhos picados.

Acrescente a cebola fatiada e dê uma refogada.

Acrescente o bacalhau desfiado e refogue mais uns minutos.

Acrescente o cheiro-verde, as azeitonas picadas, e sal e pimenta.

Retire do fogo e acrescente o requeijão.

Distribua o recheio sobre a massa de batatas e cubra com o restante das batatas.

Regue com azeite e leve a frigideira a fogo médio por aproximadamente 5 minutos ou até que tenha se formado uma crosta crocante.

Transfira o rosti para um prato com a ajuda de uma espátula.

Vire sobre a frigideira e leve novamente ao fogo para que doure o outro lado.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14660-rosti-de-batata-a-minha-moda.html>