

BATATA ROSTI DE PIMENTA E MUSSARELA

INGREDIENTES

200 g de batata inglesa

Azeite

100 g de mussarela

25 g geleia de pimenta

MODO DE PREPARO

Lave as batatas.

Em uma panela, coloque as batatas e cubra-as com água, deixando cozinhar com casca até ficarem al dente.

Escorra as batatas e coloque em uma bacia com bastante gelo por 15 minutos.

Descasque as batatas usando um ralador grosso.

Em uma frigideira (de cerca de 20 cm de diâmetro) em fogo baixo, coloque a metade da batata ralada, espalhando para cobrir o fundo.

Em seguida, adicione o queijo e a geleia de pimenta.

Cubra com o restante da batata, arrume as laterais com uma espátula e tampe.

Em fogo médio, frite até ficar bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/15570-batata-rosti-de-pimenta-e-mussarela.html>