

BATATA ROSTI COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

4 batatas

1 abobrinha

Sal a gosto

Ervas e temperos a gosto

Parmesão ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as 4 batatas por 5 minutos (após a água ferver).

Escorra a água e deixe as batatas esfriarem.

Rale as batatas e reserve.

Tire a casca da abobrinha e rale em um recipiente separado.

Ferva aproximadamente 500 ml de água.

Após levantar fervura, despeje a água no recipiente com a abobrinha ralada, espere 5 minutos e depois escorra a água.

Junte a abobrinha com a batata (ambos já ralados), acrescente sal e temperos a gosto (acrescente parmesão ralado se gostar) e misture tudo.

Aqueça uma frigideira com um fio de azeite e coloque uma porção da mistura (batata, abobrinha e os temperos), apertando com uma escumadeira e fazendo um formato de "omelete".

Espere dourar um lado e, com auxílio de uma tampa, vire para dourar o outro lado.

Com ambos os lados dourados, basta servir como acompanhamento ou prato único.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15578-batata-rosti-com-abobrinha.html>