

BATATA RECHEADA/ROSTIE

INGREDIENTES

1 kg de batata da terra

sal

farinha de trigo

azeite

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em uma panela (com casca).

Encha de água até que elas estejam cobertas.

Coloque sal a gosto para o cozimento.

Deixe-as ferver até que você enfie o garfo e ele entre.

Não pode cozinhar demais nem deixar rachar a batata (depende do forno de cada um, aqui é mais ou menos uns 40 minutos).

Depois de retirar as batatas da água, coloque em um recipiente, leve à geladeira e deixe lá por pelo menos 2 a 3 horas.

Elas devem estar geladas, pois quando for ralar, é necessário que elas estejam durinhas para não se desfazerem.

Retire a casca da batata antes de ralá-las com a ajuda de uma faca.

Pegue uma frigideira antiaderente e unte bem com azeite para que cubra toda superfície da frigideira.

Em seguida, coloque uma pitada de farinha de trigo e deixe aquecer no fogo médio.

Se você não cozinhou as batatas com sal, você pode colocar depois de raladas.

Agora, coloque uma camada de batata (ralada) cobrindo a frigideira, vá apertando com um garfo.

Coloque sobre a batata o recheio do seu gosto; no meu caso, fiz de mussarela em fatias com presunto ralado.

Enquanto frita a parte de baixo da batata e depois de colocado o recheio, tampe esse recheio com outra camada de batata ralada.

Os cantos da batata vão começar a dourar e essa é a hora de virar sua batata.

Com um prato, cubra a frigideira e vire-a com o prato.

Para fritar o outro lado, faça a mesma coisa de antes: coloque azeite e pitada de farinha de trigo, espere esquentar e com o auxílio do garfo, vá empurrando do prato para a frigideira sua batata.

Dê uma ajeitadinha pra ela ficar redondinha e é só esperar dourar a parte de baixo.

Depois de dourar as bordas, é só retirar e colocar para servir com arroz, salada ou pura mesmo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25726-batata-recheada-rostie.html>