

BATATA SUÍÇA QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g batatas (tipo asterix ou binge)
50 g de queijo gruyère
200 g de queijo mussarela ralado grosso
100 g de queijo parmesão ralado grosso
50 g de catupiry
2 colheres de manteiga
alho e sal a gosto
azeite para regar

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas.

Cozinhe as batatas inteiras e com a casca, com água suficiente para cobri-las, em fogo médio por aproximadamente 20 minutos, até ficarem “al dente”, ou seja, ainda firmes.

Depois de 10 a 15 minutos cozinhando, enfie um garfo na batata. Se ele entrar com certa facilidade, sem muita resistência, aí está no ponto.

Depois de cozida, escorra e deixe esfriar.

Descasque as batatas e rale no ralo grosso.

Separe duas frigideiras antiaderentes do mesmo tamanho.

Em uma delas derrame um pouco de azeite, forre com a metade das batatas.

Se desejar tempere com sal, alho moído, manteiga e orégano, alternando porções de batata e porção de mussarela.

No centro da cama de batatas coloque metade do queijo mussarela ralado, o queijo parmesão, gruyère e catupiry. Se quiser, tempere novamente.

Cubra com a outra metade das batatas raladas e ajeite as bordas para que fique bem arredondada. Derrame um pouco de azeite na beira da frigideira e frite em fogo baixo até dourar.

Para virar use a outra frigideira, esgote o azeite quente da frigideira num recipiente para reaproveitar e gire a frigideira. Deslize a batata para dentro da outra frigideira e ponha novamente o azeite. Deixe dourar o outro lado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31498-batata-suica-quatro-queijos.html>