

BATATA SUÍÇA DE CARNE SECA

INGREDIENTES

5 batatas médias
500 g de carne seca
1/2 copo de requeijão
50 g de queijo mussarela (aproximadamente)
1 tomate picado
1 cebola picada
6 azeitonas verdes
1 dente de alho
1 punhado de orégano
salsa
coentro
sal e pimenta a gosto
azeite
manteiga para untar a frigideira

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e leve-as ao cozimento por cerca de 10 minutos, após levantar fervura.

Espete-as com um palito para verificar se não estão muito duras, elas devem ficar bem firmes.

Escorra as batatas, espere esfriar e leve à geladeira por aproximadamente 24 horas.

Lave a carne seca e deixe-a em um vasilhame com água para retirar o excesso de sal, troque a água periodicamente.

No dia seguinte, descasque as batatas e rale-as em ralo grosso.

Cozinhe a carne seca na pressão por aproximadamente 30 minutos.

Desfie a carne.

Refogue a cebola e o alho com um pouco de azeite e acrescente a carne desfiada, mexa constantemente.

Acrescente os outros ingredientes.

Em uma frigideira pequena antiaderente (aquelas próprias para fritar ovos), coloque um pouco de manteiga (apenas para untar), espere derreter em fogo médio.

Coloque um pouco de manteiga (apenas para untar) em outra frigideira do mesmo tamanho e deixa-a em fogo baixo.

Coloque um punhado da batata ralada e acerte-o na frigideira, de modo que o fundo e a lateral fiquem cobertos.

Coloque sobre a batata um pouco de carne seca, uma colher de requeijão e meia fatia de queijo mussarela.

Cubra com mais batata ralada e acerte com uma espátula.

Vá acertando os lados com a espátula.

Regule o fogo conforme a necessidade.

Quando dourar (verifique os lados), coloque uma frigideira sobre a outra e vire para que doure o outro lado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33591-batata-suica-de-carne-seca.html>