

# BATATA ROSTIE DA LETY

## INGREDIENTES

1 batata asterix média ou grande  
250 g de presunto  
250 g de bacon  
2 fios de azeite  
1/2 copo de requeijão  
sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata por 7 minutos, depois retire e reserve.  
Espere esfriar e coloque na geladeira de um dia pro outro.  
No dia seguinte, rale a batata em fatias como se fosse batata palha.  
Reserva na água, senão a batata vai ficar escura.  
Eu tenho uma frigideira dupla, que facilita para vira a batata, mas caso não tenha em casa, use um prato.  
Doure o bacon.  
Coloque como fundo um pouco de batata, com um fio de azeite e deixe dourando por 5 minutos.  
Enquanto isso coloque o recheio, o requeijão primeiro para sustentar o bacon e o presunto.  
Cubra com mais batata.  
Após 5 minutos vire o lado para a batata dourar do outro lado.  
Coloque mais um fio de azeite e deixe pelo mesmo período.  
Após douradinha, sirva e saboreie.  
No meu caso salpiquei sal e pimenta-do-reino por cima e orégano.  
Aproveite o presunto restante e coloquei para enfeitar o prato.  
Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36656-batata-rostie-da-lety.html>