

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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