

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>