

ROSTI- BATATA SUÍÇA

INGREDIENTES

BASE:

Base: 1 kg de batata cozida (9 batatas médias)

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 200 g de carne sol desfiada

2 dentes de alho

1 cebola média

1 tomate picado

cheiro verde

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Rale a batata (as batatas devem ser raladas em tirinhas no ralador comum, não usar processador).

Em uma tigela, tempere com sal a gosto ou qualquer outro tempero de sua preferência.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a carne de sol, na panela de pressão e desfie.

Refogue a cebola com alho e misture com a carne sol desfiada.

Acrescente o tomate picado e por último o cheiro verde.

MONTAGEM:

Montagem: Separe duas frigideiras pequenas (brotinho).

Em uma delas, cubra todo o fundo com a batata ralada sem deixar nenhum espaço até que fique bem firme.

Coloque no centro da frigideira duas colheres de sopa bem cheias do recheio e cubra com o restante da batata.

Com a colher, aperte e molde a batata para que fique arredondada e cubra com a outra frigideira como se fosse um tostex.

Para que a batata não grude na frigideira, derrame um fio de azeite toda vez que virar a batata

Deixe aproximadamente 20 minutos de cada lado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39908-rosti-batata-suica.html>