

BATATA RÚSTICA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de batata

400 g (em média) de queijo mussarela

1 tablete de caldo de carne knorr

óleo

sal a gosto

ervas finas ou orégano

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas, pois utilizará ela com casca.

Coloque a batata em panela de pressão com água suficiente para cobri-las, utilize apenas sal.

Após 5 a 7 minutos que a panela pegar pressão, retire as batatas, corte-as em pedaços, não muito finos nem muito grossos.

Dissolva o tablete de caldo de carne em um pouco de óleo e jogue dentro da panela de pressão. Deixe ferver uns 3 minutos, apenas para pegar o gosto.

Coloque em uma frigideira óleo e deixe esquentar, depois coloque as batatas para dar uma fritadinha, coisa rápida, somente para deixar a casca um pouco mais grossinha.

Distribua as batatas em uma travessa de vidro, jogue um pouco de ervas finas ou orégano e cubra com queijo mussarela.

Coloque no forno e deixe tempo suficiente para o queijo ficar douradinho e não apenas derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43486-batata-rustica-diferente.html>