

BATATA ROSTI DELICIOSA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 colher (sopa) de requeijão
queijo a gosto (mussarela, provolone ou queijo minas)
sal a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe-as na panela de pressão por 5 minutos.
As batatas não podem cozinhar muito, devem ficar bem durinhas para facilitar na hora de ralar e para ficar crocante.
Escorra a água e leve as batatas ao congelador por 15 minutos.
Rale as batatas no lado do ralador que possui formato de gotas.
Coloque a metade da margarina em uma frigideira e deixe derreter.
Adicione metade das batatas cobrindo o fundo da frigideira.
Acrescente o recheio. Coloque o requeijão no centro, pois ele se espalha com o calor.
Coloque a outra metade das batatas por cima do recheio.
Quando a parte de baixo da batata estiver douradinha e soltando do fundo, vire com a ajuda de um prato.
Adicione a outra metade da margarina.
Retorne com a batata para frigideira para que o outro lado também doure.
Sirva quente.
Combina com arroz branco ou pode ser consumido como prato único.
O recheio pode ser alterado a gosto, por carne bovina cozida, frango desfiado, carne moída.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44583-batata-rosti-deliciosa.html>