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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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