

BATATA ROSTIE DE FORNO

INGREDIENTES

750 g de batata asterix sem casca e ralada no ralo grosso e temperada com sal a gosto

½ kg de linguiça calabresa sem pele, triturada

1 cebola picadinha

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

cheiro-verde picado a gosto

½ caixinha de creme de leite

3 palitos de muçarela com 18 cm de comprimento

3 tomates sem sementes picadinhos

MODO DE PREPARO

PREPARAÇÃO DA BATATA:

Preparação da batata: Em uma assadeira untada com manteiga, coloque a batata Asterix ralada e temperada com sal a gosto formando um quadrado com 18 cm de lado e cubra a assadeira com papel alumínio. Leve a assadeira ao fogo baixo e deixe dourar a batata por 10 minutos formando uma placa. Retire esta placa e faça outras com o restante da batata ralada. Reserve as placas separadas com um papel alumínio.

SUGESTÃO DE RECHEIO:

Sugestão de recheio: Coloque em uma frigideira a linguiça calabresa sem pele triturada e leve ao fogo médio até dourar. Adicione a cebola picadinha e refogue até a cebola murchar. Acrescente a farinha de trigo e refogue bem para a farinha cozinhar. Junte cheiro-verde picado a gosto, ½ caixinha de creme de leite e misture até formar uma massa.

FINALIZAÇÃO:

Finalização: Pegue 1 placa de batata e espalhe uma porção de linguiça refogada (feita acima), no centro da placa, coloque o tomate picado. Por cima do tomate coloque 1 palito de muçarela (18 cm).

Enrole a placa de batata, unindo as pontas no mesmo sentido da mussarela formando um rolinho.

Faça as outras placas com outros sabores como frango cozido e desfiado, requeijão cremoso, carne moída e refogada ou frios.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46851-batata-rostie-de-forno.html>