

BATATA ROSTIE DE BACALHAU COM CREAM CHEESE

INGREDIENTES

4 batatas roxas grandes descascadas e cortadas em palitos bem fininhos

300 g de bacalhau desfiado e refogado na cebola

2 colheres de sopa de queijo tipo cream cheese

1 cebola grande cortada em rodela

Azeitonas pretas sem caroço à gosto

Um pouco de queijo ralado grosseiramente (não serve em pó)

1 frigideira grande tipo omeleteira

Margarina e azeite para untar

MODO DE PREPARO

Unte a frigideira com margarina e espalhe sobre ela metade das batatas cortadas em palito.

Em seguida, polvilhe um pouquinho do queijo sobre as batatas (é só pra ajudar a dar liga) e espalhe o bacalhau por cima deste, despejando logo em seguida nessa ordem, o bacalhau, as azeitonas e as cebolas em rodela.

Regue com um discreto fio de azeite e termine por tampar o recheio com o restante das batatas.

Ligue o fogo na temperatura baixa e regue generosamente a frigideira com azeite ao redor da batata, sempre apertando a mesma nos cantos para manter os palitinhos no lugar.

Quando sentir que a batata já está dourada/frita, tampe a frigideira com a outra metade da omeleteira também untada com margarina e vire para dourar o outro lado cuidadosamente, para não desmontar.

Depois, quando dourar, é só desligar o fogo e passá-la para um prato. Sirva com salsinha picada e regada no azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46889-batata-rostie-de-bacalhau-com-cream-cheese.html>