

# BATATA ROSTI NA FRIGIDEIRA

## INGREDIENTES

3 batatas pequenas  
2 dentes de alho  
1/2 cebola picadinha  
2 colheres de cream cheese  
1 pitada de pimenta-do-reino  
azeite

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque-as numa panela, assim que ferver, conte 5 minutos e retire-as;  
Coloque em baixo da torneira com água corrente para parar o cozimento;  
Leve ao congelador por meia hora;  
Rale no ralador grosso;  
Ligue o fogo médio;  
Numa frigideira pequena e com teflon, coloque um fio de azeite e uma camada de batata ralada;  
Coloque o recheio( pode ser qualquer coisa, até mesmo apenas manteiga);  
Cubra o recheio com outra camada de batata ralada;  
Coloque mais um fio de azeite;  
Assim que perceber que a parte de baixo está dourada, encaixe outra frigideira e vire;  
Deixe dourar o outro lado.  
Com um pouco de pimenta-do-reino fica delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50936-batata-rosti-na-frigideira.html>