

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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