

BATATA ROSTI AO FORNO OU FRITA

INGREDIENTES

1 kg batata
2 cebolas grandes
300 g bacon
300 g queijo muçarela ralado
manteiga
óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com a casca, por 15 minutos (são só 15 minutos, não deixe mais que isso, vai estragar a batata).

Deixe que esfriem e coloque-as na geladeira por 1 h (mínimo) até 12 h (máximo).

Descasque as batatas e rale-as no ralador grosso. Lave a batata até sair a gosma e reserve.

Rale a muçarela no ralador grosso e reserve

Rale a cebola no ralador grosso e reserve.

Misture as batatas com a cebola, o bacon pré-dourado e o queijo.

Tempere com sal e pimenta.

Na frigideira: forme bolinhas achatadas com essa mistura. Frite em partes iguais de óleo e manteiga e sirva imediatamente.

No forno: Unte uma travessa ou tabuleiro, com óleo e um pouco de manteiga. leve ao forno até dourar. sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52680-batata-rosti-ao-forno-ou-frita.html>