

BATATA SUÍÇA TRADICIONAL

INGREDIENTES

3 batatas grandes

bacon

queijo ralado

sal

MODO DE PREPARO

Rale a batata crua no ralador grosso, pode ser com processador também. Deixe de molho em uma vasilha com água e sal enquanto prepara o recheio de bacon.

Em uma frigideira tipo omeleteira - aquela que são duas frigideiras pequenas que se fecham - frite o bacon com um fio de óleo no fogo baixo. Eu fecho a omeleteira e viro enquanto está fritando, assim as 2 frigideiras já ficam untadas de óleo. Reserve.

Escorra a água da batata, retire o máximo possível da água. Eu uso aqueles escorredores de macarrão, é mais fácil.

Em uma das frigideiras, coloque metade da batata ralada, crua, e dê uma apertada para comprimir.

Sobre esta camada de batatas, espalhe o bacon frito e o queijo ralado a gosto.

Coloque a outra metade das batatas.

Feche com a outra frigideira e coloque no fogo bem baixo. Vá virando aos poucos, com ela fechada, até que os dois lados estejam tostadinhos.

Apague o fogo e deixe por 2 minutos, aproximadamente, para que termine o cozimento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56325-batata-suica-tradicional.html>