

# BATATA ROSTIE RECHEADA

## INGREDIENTES

350 g de batata  
1/2 xícara de água fervente  
1 cubo de caldo de legumes  
1 unidade de abobrinha pequena ralada no ralo grosso  
150 g queijo branco ralado no ralo grosso  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque  
Cubra com água e cozinhe por 10 minutos, ou até ficarem cozidas, porém firmes  
Não deixe a batata cozinhar demais ela deve ficar “al dente” para que fique crocante ao dourar  
Espere esfriar e rale as batatas no ralo grosso  
Em uma tigela, coloque a água e dissolva o cubo de caldo de legumes  
Divida em duas partes, na primeira misture a metade das batatas e reserve  
Em uma frigideira grande (24cm de diâmetro), coloque o azeite  
Espalhe metade da batata, forrando o fundo da frigideira  
Distribua o recheio e cubra com o restante da batata  
Leve ao fogo médio por 15 minutos, ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6634-batata-rostie-recheada.html>