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