

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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