

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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