



Batata Rosti

www.receitasdafia.com/receitas/batata-rosti

Seu jantar vai ficar saboroso com essa receita, anote ai para conquistar o paladar de toda família! [Batata Rosti](#)

 120 min

 3 porções

Ingredientes

- 1 kg de [batata asterix](#)
- [sal](#) a gosto

Recheio:

- 100 g de queijo [mussarela](#)
- 100 g de [presunto](#)
- 1/2 copo de [azeite](#)
- 1 colher de [oregão](#)
- 2 colheres de [requeijão](#)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque as batatas para cozinhar com água e sal a gosto
2. Quando levantar fervura deixe mais 5 minutos e desligue.
3. Escorra a batata no escurador e reserve na geladeira por 1 dia.
4. Tire as cascas das batatas e rale-as no ralador, na parte grossa
5. Despeje em uma vasilha com muito cuidado para não virar purê, coloque sal a gosto.
6. Em uma vasilha rale o queijo e o presunto e misture com o oregão.
7. Em uma frigideira antiaderente, coloque 2 mãos cheias da batata na frigideira, por cima coloque o recheio e depois mais 2 mãos da batata por cima
8. Cuidado nessa mostagem, não aperte, somente ajeite com as mãos.
9. Em fogo médio, regue a borda da batata com o azeite e frite por uns 5 minutos
10. Verifique com a colher para não queimar, deixe fritar por fora e cozinhar por dentro.
11. Com ajuda de escumadeira, escorra o azeite e reserve.
12. Com a ajuda de outra frigideira do mesmo tamanho, ou um prato, vire o outro lado da batata e coloque o azeite reservado.
13. Frite o outro lado e com a escumadeira tire o excesso do azeite, sirva.