Batata Rosti com Filé Suíno

www.receitasdafia.com/receitas/batata-rosti-com-file-suino

Aprenda essa receita simples e delíciosa para fazer no seu jantar em família, uma combinação bem interessante de batata rosti com filé suíno e aquele queijinho derretido que é de dar água na boca! Que tal experimentar essa delícia?

Batata Rosti com Filé Suíno
Image not found or type unknown

60 min 9 porções

Ingredientes

- 1 kg de filé de porco
- 5 batatas
- 1 cebola média
- 150 g de muçarela
- 1 colher (chá) de mostarda
- 2 colheres (chá) de maionese
- Sal e pimenta preta a gosto

Modo de Preparo

1. Corte o filé em bifes com 7 mm de espessura, depois de cortados espalhe sobre a tábua um do lado do outro e bata ligeiramente com um batedor de bife.
2. Bata os dois lados.
3. Tempere com sal, pimenta preta e reserve.
4. Rale 5 batatas no lado grosso do ralador, esprema toda agua que a batata soltar e coloque em uma vasilha.
5. Tempere a batata com sal e pimenta preta misture bem.
6. Unte uma assadeira retangular com um fio de óleo, disponha as batatas cobrindo toda assadeira.
7. Pique uma cebola e espalhe por cima da batata, disponha os bifes por cima da cebola.
8. Em um recipiente coloque o queijo ralado, a mostarda e a maionese misture bem e passe a mistura por cima da carne de porco.
9. Cubra com papel manteiga umido e o papel alumínio toda a assadeira.
10. Leve para assar a 200 graus por 20 minutos.
11. Após esse tempo retire o papel manteiga e o papel alumínio e asse por mais 20 minutos.
12. Sirva em seguida