



Batata rosti com Queijo Suíço

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 5 batatas grandes descascadas
- 1 pitada de sal
- Pimenta-do-reino preta moída a gosto
- 1 cebola descascada e cortada em rodela
- 1 colher (sobremesa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 e ½ xícara (chá) de Queijo Suíço Tirolez ralado
- Pimenta-calabresa a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite

Modo de Preparo

Em uma panela, cozinhe as batatas com água fervente por, aproximadamente, 15 minutos, até que fiquem ligeiramente cozidas.

Rale as batatas em ralador grosso e tempere com o sal e a pimenta. Reserve.

Em uma frigideira, grelhe a cebola na Manteiga Sem Sal Tirolez até ficar bem dourada.

Desligue o fogo e junte o Queijo Suíço Tirolez e a pimenta-calabresa.

Em uma frigideira pequena, coloque aproximadamente 2-3 colheres de sopa de batata ralada e, em seguida, inclua 2 colheres de sopa do recheio e cubra com mais 2-3 colheres de batata ralada.

Aperte bem para formar um bolinho achatado e deixe grelhar dos dois lados.

Repita o procedimento com o restante dos ingredientes e sirva.