



# 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.