

Batata Suíça



Ingredientes

Batata ou Mandioquinha Salsa (batata baroa)
sal
manteiga

Recheios

Ricota com tomate e cebolinha
Queijo Branco, mussarela e crisp de bacon
Carne seca, cream cheese e mussarela

Modo de fazer

Leve as batatas descascadas e inteiras para cozinhar até que fique al dente, não deixe cozinhar demais. O ponto é quando você consegue enfiar com uma faca de ponta fina sem esforço. Escorra a água e leve à geladeira para esfriar completamente.

Depois de frias rale as batatas em ralo grosso.



Leve uma frigideira anti-aderente ao fogo e coloque um pouco de manteiga para untar. Faça uma camada de batatas, apertando com uma espátula para que fique firme, sem sobrar buracos.

Coloque o recheio de sua preferência em abundância, mas livre as bordas, pois a camada de cima das batatas precisa encontrar com a de baixo.

Faça uma outra camada de batatas raladas cobrindo por inteiro, apertando sempre com uma espátula, principalmente as bordas.



Deixe no fogo por uns 2 a 3 minutos ou até sentir que ela ficou densa e está solta do fundo. Vire com a ajuda da espátula ou virando em um prato e voltando para a panela. Deixe dourar, se necessária vire novamente até que os dois lados estejam dourados.

