

Batata Suíça



É só seguir a receita direitinho, escolher o seu recheio e a sua **batata suíça** vai ficar perfeita como a do restaurante.

Uma delícia!

Ingredientes

- 250 gr de batata
- quanto baste de manteiga para untar
- quanto baste de água
- quanto baste de sal
- Recheio
- quanto baste de cream cheese
- quanto baste de mussarela quente
- quanto baste de abobrinha em rodela

Como fazer

1. Leve as batatas para cozinhar numa panela com água.
2. Quando começar a ferver, marque 7 minutos e retire as batatas.
3. Leve para geladeira e deixe de um dia para o outro.
4. Retire da geladeira e passe no ralo grosso.
5. [Unte](#) uma frigideira de 16 cm de diâmetro com manteiga.

6. Coloque a batata ralada, o suficiente para cobrir o fundo da frigideira, sempre umedecendo as mãos na água com sal (facilita o manuseio da batata e salga ao mesmo tempo).

Recheio

1. Ponha também uma camada do recheio desejado, quantidade para cobrir a batata, deixando as bordas livres.
2. Depois, coloque mais uma camada de batata e leve ao fogo médio por mais ou menos 3 minutos.
3. Pegue outra frigideira também untada, vire e deixe mais 3 minutos deste lado.
4. Repita o processo mais duas vezes ou até dourar a batata.

<http://www.cybercook.com.br/batata-suica-r-16-4285.html>



São Paulo, SP, 31 Outubro de 2017

Mkmouse