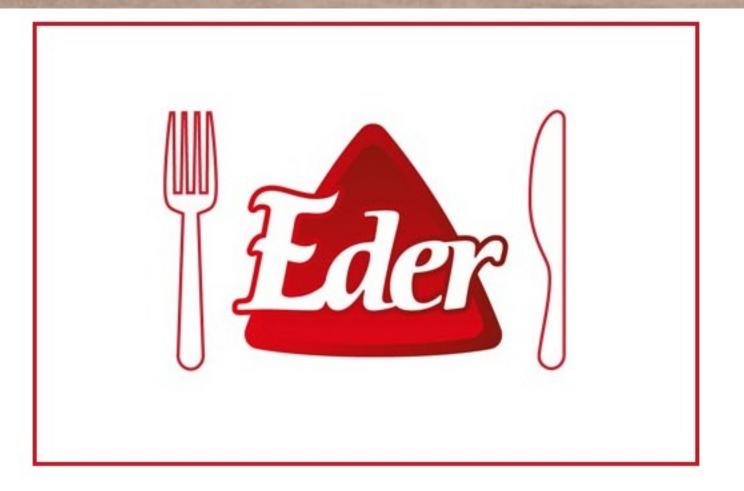
Rosti de batata com presunto cozido e mussarela









Ingredientes

- 1 cebola pequena picadinha
- 1 dente de alho bem amassado
- 500 g de batata
- 1 xícara (chá) de parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino
- 300 g de presunto picadinho
- 400 g de muçarela ralada

Modo de preparo

Derreta a manteiga em uma frigideira, adicione a cebola e o alho e refogue bem. Deixe esfriar;

Misture a batata descascada e ralada, o presunto, a mussarela e tempere com sal e pimenta a gosto;

Em uma frigideira dupla antiaderente espalhe a mistura de batata formando um disco, e, com a escumadeira, arredonde a borda do disco para formar o rosti;

Leve ao fogo médio por 10 minutos ou até dourar. Desprenda o rosti do fundo com uma espátula e vire para dourar do outro lado, volte ao fogo por mais 10 minutos.

Sirva em seguida.