



Batata rosti com agrião



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata	8 unidades grandes	1,8 kg
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Pimenta-do-reino	1 pitada	0,2 g
Noz moscada	1 pitada	0,2 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml
Cebola roxa (picada)	2 unidades médias	300 g
Agrião (picado)	6 xícaras (chá)	120 g
AJI-NO-MOTO®	3 colheres (chá)	12 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque as batatas, cubra com água fria e leve ao fogo alto para ferver. Deixe cozinhar por 15 minutos após o início da fervura. Retire as batatas e deixe esfriar.

- 2.** Assim que estiverem frias, descasque-as e passe no lado grosso do ralador. Transfira para uma tigela e polvilhe metade do sal, a pimenta-do-reino e a noz moscada. Misture bem e divida em 2 porções iguais.
- 3.** Recheio: em uma frigideira média, coloque 1 colher (sopa) do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o agrião, o AJI-NO-MOTO® e o restante do sal, e refogue por 2 minutos, ou até murchar.
- 4.** Em uma frigideira antiaderente média, coloque 1 colher (sopa) do Azeite TERRANO™ em fogo alto para aquecer. Divida cada porção de batata em duas partes, coloque uma delas na frigideira, acrescente metade do recheio no centro e cubra com a outra parte de batata. Pressione levemente para unir as partes, achatando delicadamente a superfície. Repita esta etapa com a outra porção.
- 5.** Grelhe as batatas por 10 minutos de cada lado, ou até dourar. Corte em 6 pedaços e sirva em seguida.