

Receita de Batata Suíça ou Rösti

Batata suíça, em mais uma receita de viagem!



Já começo me explicando: este prato, como o apresento aqui, não é exatamente como o que provei em viagem. A **Batata Suíça** que provei em seu país de origem geralmente é servida como compartilhei [neste post aqui sobre Interlaken](#), com muitos acompanhamentos.

A proposta é boa. Sobre a batata, tomate, presunto, muito queijo e um ovo frito. Só ela, sem recheio ou cobertura, serve como acompanhamento diferente das já conhecidas batatas-fritas. Eu costumo preparar como indico abaixo: recheada,

muito similar a que comíamos no [Batchê Batata](#) em Porto Alegre (saudades).

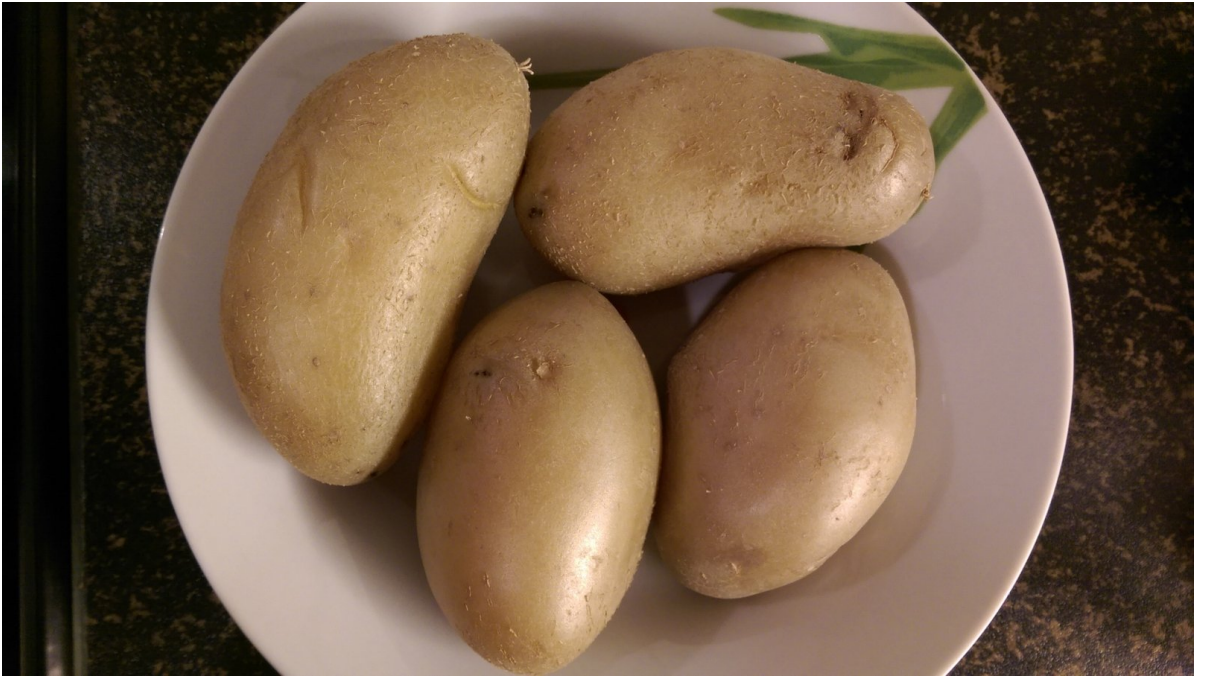
A **Batata Suíça** é uma das minhas escolhas para aproveitar alimentos que estão sobrando na geladeira. Sobras de carne, de queijos, legumes...o que der vontade! Segue a dica de preparo, é bem simples e se fizerem, me marquem nas redes sociais! Quantidade para duas pessoas.

Receita de Batata Suíça

Ingredientes

- 4 batatas médias;
- 4 colheres de azeite extra virgem (se preferir usar manteiga, é o mais tradicional);
- Sal e pimenta branca a gosto;
- Sugestão de recheio: bacon, cebola, alho, salsinha e queijo muçarela.







Modo de preparo

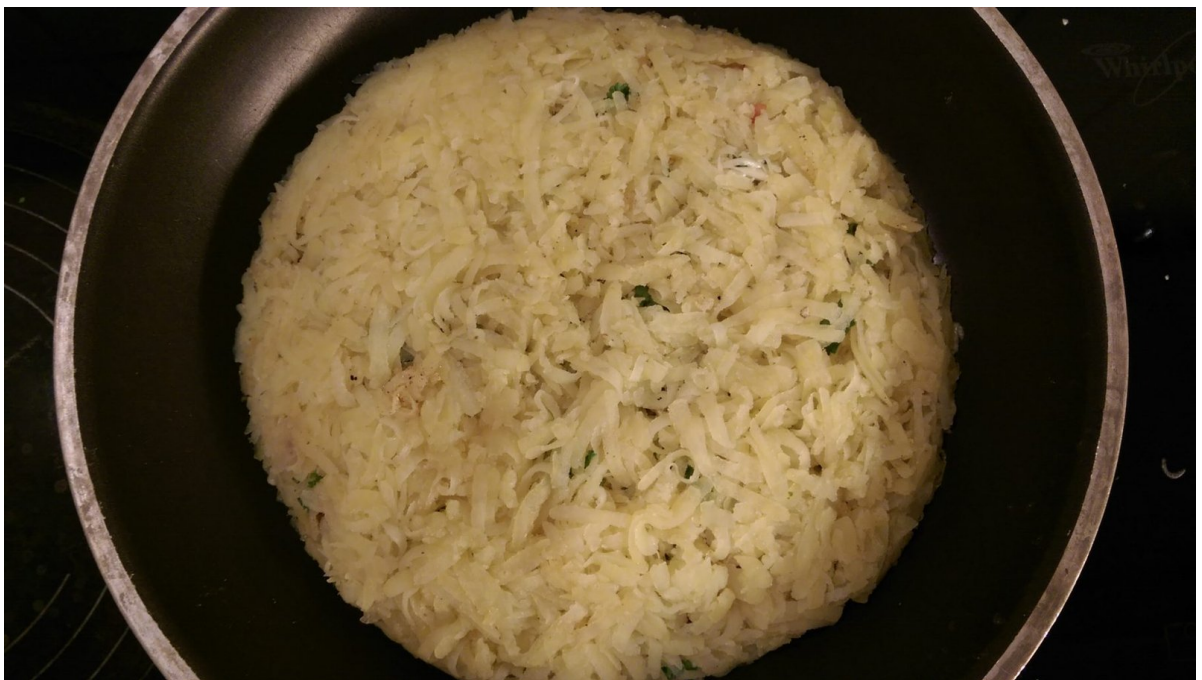
Cozinhe as batatas na véspera do preparo. Lave bem as batatas e leve ao fogo sem descascar, com água em temperatura ambiente e sal. Cozinhe apenas 10 min. após levantar fervura. Quando passar este tempo, escorra a água e após esfriar, deixe na geladeira até o dia seguinte, quando for preparar a batata.

No dia seguinte, descasque as batatas e rale no furo grande do ralador. tempere com sal, pimenta e um fio de azeite e reserve. Prepare o recheio, dourando o bacon e refogando as cebolas e o alho na gordura do bacon. Depois refogue o bacon, corte a salsinha bem fina e reserve.





Para dourar a *batata rösti*, aqueça uma frigideira redonda, coloque azeite e uma camada de batatas. Cubra com o recheio e o queijo muçarela ralado, finalizando com a camada final de batatas.



Acomode bem a batata, para que fique de forma mais compacta. Isso torna mais fácil virar e depois, para servir. Observe nas laterais para saber se está pronto: quando estiver dourado e crocante de um lado, está na hora de virar.

Vire com a ajuda de um prato, colocando ele sobre a frigideira e virando a frigideira. Deslize a batata de volta para a frigideira, adicionando um pouco mais de azeite antes, caso

ache necessário. Para não queimar e garantir que o queijo esteja derretido, use fogo médio a baixo.



Se preparar recheado, sirva com salada. Se preparar como acompanhamento, sirva fatias com presunto, queijos, ovos ou linguiças para um café da manhã suíço autêntico.

