

## *Batata doce Rostí*



### INGREDIENTES

- 1 batata doce média ralada
- 5 colheres (sopa) de queijo minas padrão light ralado
- 2 colheres (sopa) de cebola ralada
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 embalagem de Patê de Atum Light

### MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte a batata-doce ralada, o queijo, a cebola, o azeite e tempere com sal e pimenta. Misture bem.

Em uma frigideira antiaderente faça uma camada de batata cobrindo todo o fundo da frigideira. Coloque metade da embalagem de patê de atum, ou do recheio de frango (receita abaixo), e cubra com batata. Deixe cozinhar por 3 minutos ou até dourar.

Com a ajuda de outra frigideira ou um prato, vire a batata para dourar dos dois lados.

Está pronta para servir!

Para quem não é adepto do atum, segue recheio com frango:

### RECHEIO DE FRANGO

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 2 tomates picados, sem sementes
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de salsa picada

### MODO DE PREPARO (recheio de frango):

Em uma panela aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Junte o frango, os tomates, o sal e a pimenta-do-reino e refogue até murchar. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, a salsa e misture bem.