

Três receitas de batatas rösttis

Enviado por Redação
11-Dez-2008
Atualizado em 11-Dez-2008

O Bardo Batata, uma casa de gastronomia e cultura, é especializada em batatas rösttis, um prato típico da região de Berna, na Suíça. Aqui damos três receitas de batatas gentilmente cedidas pelo restaurante. Sigam os passos e bom apetite.

Receita Rössti de Mussarela de Búfala e Tomate Seco - Veias Abertas

Ingredientes:

1 xícara de mussarela de búfala picada

½ xícara de tomate seco embebido em azeite com ervas

280 gramas de batata cozida e ralada (4 batatas grandes do tipo Binge)

óleo de Canola

Modo de preparar:

Lave bem as batatas e descasque-as. Em seguida, coloque-as em uma panela média com água sem sal. Deixar cozinhando por aproximadamente 40 minutos em fogo baixo, ou até levantar fervura. Desligue o fogo, retire as batatas da panela e espere esfriar. Após este processo, rale as batatas em um ralador grosso - reserve.

Montagem da batata:

Em fogo alto, coloque metade da quantidade das batatas raladas em uma frigideira anti-aderente. Logo em seguida coloque a mussarela picada e os tomates. Como uma panqueca, feche com a outra metade das batatas raladas. Despeje um fio de óleo de Canola por toda beirada da frigideira. Deixe por aproximadamente de 7 a 10 minutos. Após este tempo, com o auxílio de outra frigideira, vire o lado da batata e deixe também por este tempo. Sirva quente.

Tempo de preparo: 20 minutos.

Rendimento: 1 porção.

Casa dos Carneiros (carne seca desfiada com cebola dourada, mussarela de búfala e tomate seco)

Ingredientes:

280 gramas de batata cozida e ralada (4 batatas grandes do tipo Barraca)

80 gramas de carne seca desfiada

25 gramas de mussarela de búfala bem picada

25 gramas de tomate seco

20 gramas de cebola dourada (finas rodela de cebola passadas ligeiramente na frigideira com erva doce ou douradas com manteiga)

Modo de preparo:

Lave bem as batatas e descasque-as. Em seguida, coloque-as em uma panela média com água sem sal. Deixar cozinhando por aproximadamente 40 minutos em fogo baixo, ou até levantar fervura. Desligue o fogo, retire as batatas da panela e espere esfriar. Após este processo, rale as batatas em um ralador grosso - reserve.

Montagem da batata:

Em fogo alto, coloque metade da quantidade das batatas raladas em uma frigideira anti-aderente. Logo em seguida coloque a carne seca desfiada, a mussarela de búfala, o tomate seco e a cebola. Como uma panqueca, feche com a outra metade das batatas raladas. Despeje um fio de óleo de canola por toda beirada da frigideira. Deixe por aproximadamente 7 minutos. Após este tempo, com o auxílio de outra frigideira, vire o lado da batata e deixe também por 7 minutos. Sirva quente.

Vampiro de Curitiba

Ingredientes:

280 gramas de batata cozida e ralada (4 batatas grandes do tipo Binge)

100 gramas (1 ½ xícara) lingüiça calabresa defumada

50 gramas ou ½ de xícara de mussarela

orégano

Modo de preparar:

Corte a calabresa em rodelas e leve ao fogo. Depois fritas, reserve.

Montagem da batata:

Em fogo alto, coloque metade da quantidade das batatas raladas em uma frigideira antiaderente. Logo em seguida coloque a calabresa defumada, a mussarela e o orégano. Como uma panqueca, feche com a outra metade das batatas raladas. Despeje um fio de óleo de canola por toda beirada da frigideira. Deixe por aproximadamente 7 minutos. Após este tempo, com o auxílio de outra frigideira, vire o lado da batata e deixe também por 7 minutos. Sirva quente.

Bardo Batata - Gastronomia & Cultura

Rua Bela Cintra, 1.333, Jardins, São Paulo - SP

Tel: (11) 3068-9852.

Site: <http://www.bardobatata.com.br/>

Horário de funcionamento:

Segunda a sexta, das 12h às 15hs e das 18h à 1h.

Sábados, das 12h à 1h.

Domingos, das 15h às 23h.

Estacionamento: convênio Estapar - R\$6 (em frente).

Cartões: Amex, MasterCard e Visa.

Cartões de débito: Mastercard, , Rede Shop, Visa Electron.

Tíquetes: no almoço aceita todos; no jantar Smart, Sodexo e Visa Vale.

Reservas de segunda a sábado, das 10h às 22h.

Capacidade: 80 pessoas.