

Batata rosti recheada com carne confitada

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

6 batatas médias
1 raminho de salsa picada
sal e pimenta q.b
100g de queijo ralado
Azeite para untar Valle Madruga
Carne
600g de carne de novilho limpa
1 cebola
3 dentes de alho
1 folha de louro
2 dl de vinho branco Jampal
3 c. s de azeite Valle Madruga
Sal e pimenta q.b



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Manz Dona Fatima Jampal Branco 2015



PREPARAÇÃO

Prepare a carne. Corte-a em pedaços, deite-a para um tacho, junte a cebola e os alhos descascados e picados, a folha de louro, tempere de sal e pimenta, junte o vinho e o azeite, misture, tape e leve ao lume.

Deixe cozinhar em lume forte durante 10 minutos e depois baixe o lume e deixe cozinhar (tapado) até a carne ficar bem douradinha e quase sem líquido. Desligue o lume e deixe arrefecer depois desfie a carne.

Descasque as batatas. Lave-as e rale. Depois, esprema-as entre as mãos, deite-as para uma tigela tempere de sal fino pimenta e salsa picada e misture.

Leve ao lume uma frigideira antiaderente untada com azeite e junte metade da batata. Espalhe bem e calque ligeiramente deixe cozinhar até a batata ficar douradinha depois vire-a com a ajuda de um prato e deixe-a cozinhar do outro lado, repita com a outra metade da batata.

Ponha uma parte da batata cozinhada no tabuleiro do forno, ou dentro de uma forma, espalhe em cima a carne e o queijo, cubra com a outra parte de batata pressione bem os bordos da batata para que fiquem bem colados depois leve ao forno a 180° durante 20 minutos, retire e sirva bem quente.



MANZWINE



CHURRASQUEIRA DA
QUINTA
Take Away
Castelo Branco - Alcains




BRACARA
WINE



Alberto Moreira
+ 351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt




A REGIONAL VALONGUENSE
RESTAURANTE