



Categoria Entrada

Estabelecimento: Restaurante Sabores e talentos

Autor (a) do prato: Roseli Ferreira Gonçalves

Batata Rosti recheada de tilápia

Ingredientes:

200 g de batata-inglesa
80 g de alho
30 g de cebola
30 g de queijo parmesão
10 ml de azeite
05 de nós moscada
50 g de cebola
100 g de tilápia
01 molho de manjericão
100 g macadâmia
100 ml de azeite
30 g de mussarela
30 g queijo brie
10 g de sal
100 g de broto

Modo de fazer:

Cozinhe as batatas sem casca “al dente” e coloque para gelar. Rale ou processe e tempere com a salsinha. Refogue o alho e a cebola em fogo médio e junte a batata mais o queijo parmesão, noz moscada e reserve.

Preparar o Pesto: Pegar o manjericão, 50 g de alho, 100 ml de azeite e 50 g de macadâmia, bater no liquidificador e reservar.

Temperar a tilápia com sal e pimenta do reino e refogar, acrescentar a mussarela e o brie.

Montar em aro uma camada de batata, recheie com pesto e cubra com batata. Levar para assar no forno à 150º por 20 minutos.

Montar Rosti, molho pesto, macadâmia, raspa de limão siciliano e o broto para decorar.