



BATATA-DOCE ROSTI COM PATÊ DE ATUM LIGHT

Rendimento: 2 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

INGREDIENTE:

- 1 batata-doce branca média ralada
- 5 colheres (sopa) de queijo minas padrão light
- 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 COQUEIRO

MODO DE PREPARO:

1. Em uma tigela, misture a batata-doce ralada, o queijo, a cebola, o azeite e tempere com sal e pimenta, misture bem.
2. Em uma frigideira antiaderente média (19 cm de diâmetro), faça uma camada de batata cobrindo todo o fundo da frigideira, coloque metade da embalagem de Patê de Atum Light COQUEIRO e cubra com mais batata.
3. 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. Repita o procedimento com o restante da batata que sobrou e o Patê de Atum Light COQUEIRO. Sirva em seguida.

DICA:

Sirva acompanhado de salada de folhas verdes e tomate.