



### **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.