

FRITADA DE BATATA E CALABRESA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite

1 + 1/2 batata

1/2 cebola

3 ovos

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

60 g de calabresa

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, adicione o azeite

Faça uma camada de batatas cortadas e depois coloque uma camada de cebolas cortadas

Repita o processo mais duas vezes e tampe a panela

Deixe no fogo por 12 minutos

À parte, bata os ovos com um garfo e tempere com sal e pimenta

Volte à frigideira e adicione os ovos

Coloque a calabresa fatiada e tampe a panela

Deixe no fogo por 10 minutos

Com o auxílio de uma espátula, vire a fritada para cozinhar do outro lado

Deixe no fogo por mais 5 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10714-fritada-de-batata-e-calabresa.html>