

# BATATA NA MANTEIGA DE GARRAFA COM CARNE-SECA E QUEIJO COALHO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de Batata Crinkle Bem Brasil
- 60 ml de manteiga de garrafa
- 300 g de carne-seca dessalgada cozida e desfiada
- 150 g de tomate-cereja
- 300 g de queijo coalho
- cheiro-verde a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

- Preaqueça a fritadeira elétrica conforme a indicação na embalagem
- Adicione a Batata Crinkle Bem Brasil e regue com a manteiga de garrafa
- Leve à fritadeira por 20 minutos
- Adicione a carne-seca dessalgada e desfiada, os tomates-cerejas inteiros e o queijo coalho em cubos
- Leve à fritadeira por mais 5 minutos
- Retire da fritadeira, adicione o cheiro-verde picado e sirva
- Verifique o tempero.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13059-batata-na-manteiga-de-garrafa-com-carne-seca-e-queijo-coalho.html>