

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.

©2026 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>