REVUELTO GRAMAJO – PRATO TÍPICO ARGENTINO DELICIOSO

INGREDIENTES

4 ovos

2 batatas ou 400 g de batata frita congelada

óleo para fritar as batatas

1 colher (sopa) de azeite de oliva para refogar a cebola

1 cebola pequena cortada em cubinhos pequenos

100 de presunto cozido picado

100 g de muçarela cortada em cubinhos

salsinha picada a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Frite as batatas primeiro, tempere com sal, escorra em papel-toalha e reserve

Com um garfo, bata os ovos, acrescente sal, pimenta, a salsinha picada e reserve

Em uma panela em fogo médio, refogue a cebola no azeite até ficar transparente

Acrescente o presunto picado e refogue

Em seguida, acrescente as batatas já fritas e o queijo em cubinhos

Mexa até perceber que o queijo está derretendo

Abaixe o fogo e acrescente a mistura de ovos e mexa bem a mistura, com cuidado para não cozinhar de vez os ovos e fazer um ovo mexido (a textura dos ovos deve ser cremosa, líquida e não dura, cozida)

Sirva em 2 pratos

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13929-revuelto-gramajo-prato-tipico-argentino-delicioso.html