

TORRE DE BATATA FRITA BAIANA

INGREDIENTES

600 g de batata pré frita
300 g de calabresa em cubinhos
100 g de queijo mussarela
50 g de catupiri
pimenta calabresa a gosto
orégano a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite as batatas em óleo a 180° C, até dourar.
Retire as batatas do óleo e coloque numa superfície coberta com papel toalha.
Passe levemente o papel toalha sobre as batatas para garantir a retirada máxima de óleo.
Coloque sal a gosto nas batatas
Frite a calabresa, reserve.
Corte as extremidades de uma garrafa pet, para formar um cilindro.
Coloque parte das batatas dentro do cilindro.
Forme uma camada dando leves pressionadas para pegar o formato do cilindro.
Faça uma camada de recheio com catupiri, parte da calabresa, pimenta calabresa, orégano, e mussarela.
Coloque novamente a batata.
Faça esse processo até formar 3 camadas, sendo a última parte de batata.
Desenforme e coloque mais uma fatia de mussarela.
Coloque 30 segundos no micro-ondas ou use maçarico culinário para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17499-torre-de-batata-frita-baiana.html>