

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17499-torre-de-batata-frita-baiana.html>