

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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