

# FRITADA DE BATATA E SALAME

## INGREDIENTES

3 batatas medias

1 cebola pequena

5 colheres (sopa) de azeite

6 ovos

120 g de salame cortado em rodelas finas

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e as cebolas e corte em rodelas bem finas.

Em uma frigideira antiaderente, aqueça três colheres (sopa) do azeite.

Coloque a batata e a cebola em camadas.

Deixe no fogo baixo com a frigideira tampada por 20 minutos.

Bata bem os ovos e despeje sobre as camadas de batata e cebola.

Distribua sobre elas as fatias de salame, doure a fritada dos dois lados.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18987-fritada-de-batata-e-salame.html>