

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 rodela finas

MODO DE PREPARO

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

Em uma frigideira antiaderente, aqueca 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>