FRITADA DE BATATA COM AZEITONAS

INGREDIENTES

2 batatas médias raladas

4 ovos batidos

1 cubo de caldo de galinha

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de salsinha picada

50 g de azeitonas pretas sem caroço

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de galinha no leite quente

Junte à mistura do leite, os ovos batidos, a batata ralada, a salsinha e as azeitonas cortadas em rodelas e a pimenta

Unte uma frigideira e coloque a mistura toda

Leve a fogo baixo, com a frigideira tampada

Deixe dourar de um lado e depois vire para dourar do outro lado

Se você tem uma omeleteira média, use ela como frigideira, assim facilita ao virar para dourar

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2262-fritada-de-batata-com-azeitonas.html