

BATATA SUÍÇA DO VINI

INGREDIENTES

2 a 3 batatas médias
1 linguiça calabresa (aproximadamente 150 g)
1 cebola (aproximadamente 60 g)
1 bacon (aproximadamente 75 g)
2 colheres de sopa de requeijão
1 fatia de queijo mussarela
1 cebolinha picada
sal

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas descascadas em água fervendo com 1/2 colher de sopa de sal.

Deixe cozinhar por aproximadamente 8 minutos e deixe esfriar.

Corte a cebola, o bacon e a calabresa em cubos.

Frite, refogue-os em uma frigideira e jogue a cebolinha picada por cima.

Depois da batata estar fria, rale-as de acordo com a preferência.

Unte as frigideiras ou a omeleteira com manteiga.

Com a frigideira untada, realize a montagem.

Adicione uma camada de batata sobre ela e coloque o que foi refogado.

Em cima, adicione as colheres de requeijão e a fatia de mussarela.

Complete a camada superior de batata.

Agora com fogo médio, deixe a frigideira uns 7 minutos cada lado (mas isso varia de fogão para fogão).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26904-batata-suica-do-vini.html>