

TORTILHA DE BATATAS

INGREDIENTES

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 75 g calabresa

75 g muçarela ralada

60 g requeijão

600 ml de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em rodela finas e, na mesma espessura, corte as batatas.

Leve o azeite de oliva ao fogo e deixe aquecer.

Coloque as cebolas até amaciarem.

Depois, adicione as batatas, temperando com 10 g de sal e pimenta-do-reino a gosto.

Deixe as batatas cozinharem no azeite de oliva em fogo médio, por aproximadamente 15 minutos ou até que elas fiquem macias.

Após cozida no azeite, retire do fogo e coloque em um escurridor ou peneira, para retirar o excesso de azeite.

O excesso do azeite pode ser reutilizado em outras preparações.

Batas os ovos, tempere com sal e pimenta e misture com as batatas.

Em uma frigideira de borda alta, coloque azeite e deixe aquecer bem.

Coloque uma parte da batata.

Ajeite as batatas na frigideira com a espátula, se necessário.

Em seguida, coloque o recheio que desejar e cubra com o restante da batata.

Deixe em fogo baixo por, aproximadamente, 15 minutos e vá desgrudando das laterais.

Com a ajuda de um prato, vire e deixe dourar outro lado.

Sirva quente.

Você pode acompanhar com arroz ou como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27949-tortilha-de-batatas.html>