

BATATA DE FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

3 ou 4 batatas grandes
2 colheres de margarina
1/2 xícara de leite
100 g de queijo
100 g de presunto
2 colheres de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, cozinhe as batatas com sal (ponto de purê), escorra e amasse-as

Coloque em outra panela as batatas amassadas com a manteiga e o leite (deixe com uma consistência mais dura que o purê).

Unte com óleo uma frigideira média para pequena e forre com a batata.

Coloque o recheio de queijo e presunto e cubra com outra camada de batata para fechar.

Ligue o fogo e quando estiver dourado, passe para um prato e vire de volta na frigideira o lado que estava para cima para dourar também (se necessário adicione um pouco mais de óleo).

É só servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30721-batata-de-frigideira.html>