

PURÊ DE FRIGIDEIRA (OMELETEIRA DOIS LADOS)

INGREDIENTES

4 batatas grandes
1 pacote de queijo ralado
200 g bacon
1 calabresa
200 g presunto
200 g queijo
1 cebola
1 tomate
salsa
cebolinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com uma pitada de sal e logo depois de cozidas amasse-as e faça um purê de seu gosto.

Misture o pacote de queijo ralado no purê.

Use um dos lados da frigideira omeleteira para fritar a calabresa, o bacon e a cebola.

Quando a cebola já estiver douradinha, misture o tomate picado, a salsa e a cebolinha também picados.

Logo depois desligue o fogo e misture o presunto e o queijo, separe esse recheio.

Na mesma frigideira cubra os fundos e o os lados das duas partes da frigideira com o purê.

Coloque o recheio em uma das partes e feche com o outro lado da frigideira. Leve ao fogo baixo por 20 minutos, alternando os lados da frigideira de 5 em 5 minutos, ou seja 10 minutos cada lado. Depois é só servir. Fica ótimo com arroz branco e salada. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33565-pure-de-frigideira-omeleteira-dois-lados.html>