TORTA DE BATATA RECHEADA NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

6 batatas inglesas grandes

salsinha a gosto

sal a gosto

1 colher de azeite

recheio

300 g de queijo mussarela picado

200 g de presunto picado

150 g de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e amasse até virar um purê depois adicione a salsinha, o sal e uma colher de azeite e misture bem

Em um recipiente adicione o queijo mussarela, o presunto, o requeijão cremoso e a salsinha a gosto e misture bem

Unte uma frigideira com manteiga e espalhe a metade do purê, adicione o recheio e depois o restante do purê

Leve ao fogo alto por 7 minutos, vire num prato depois volte para frigideira para assar o outro lado por mais 7 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3422-torta-de-batata-recheada-na-frigideira.html