TORTA RAPIDA DE BATATA NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

Óleo vegetal

4 batatas inglesas grandes

3 ovos

cebola média

1 pacotinho de queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em rodelas ou em tiras.

Em uma panela com óleo já quente para frituras coloque as batatas, não as frite totalmente a ponto de torradinhas.

Coloque as batatas fritas em um prato, unte uma frigideira de teflon com óleo, faça uma camada com as batatas e com a cebola picada, adicionando o sal, os ovos batidos e um pouco de queijo ralado, assim sucessivamente camada a camada, como se estivesse confeccionando um pavê.

Coloque o fogo no mínimo para tostar bem a torta e cozinhar o interior da batata, quando estiver no ponto, dourado, pegue um prato comum e vire a torta para dourar a parte de cima, dourando pronto, rende para 4 pessoas.

Ao colocar os ovos batidos na frigideira, sempre do centro para as beiradas da frigideira, afim de que crie uma liga para juntar os outros ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45817-torta-rapida-de-batata-na-frigideira.html