

FRITADA DE OVOS COM BATATA FRITA E BACON

INGREDIENTES

4 ovos

2 batatas grandes (cortadas em cubinhos)

150 g de bacon (em cubos)

100 g de mussarela ralada

cheiro verde (a gosto)

sal e pimenta-do-reino (a gosto)

MODO DE PREPARO

Frite as batatas em óleo bem quente, até que fiquem douradas, retire-as do óleo e reserve em um prato com papel toalha.

Em uma frigideira separada, frite o bacon até ficar crocante, retire o bacon do óleo e reserve junto com as batatas.

Em uma travessa bata os ovos e adicione o sal, a pimenta do reino e o cheiro verde.

Aqueça uma frigideira untada de óleo e coloque a metade do ovo batido, metade das batatas e metade do bacon, cubra com metade da mussarela e deixe dourar, quando estiver dourado embaixo, vire a fritada e doure o outro lado.

Repita o processo com o restante dos ingredientes.

Sirva quente!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50129-fritada-de-ovos-com-batata-frita-e-bacon.html>