

RECEITA DE BATATAS SUÍÇAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Presunto em pedaços

Mussarela em pedaços

Tomates em cubinhos pequenos

1 cebola fatiada fina

Orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale as batatas no ralo grosso.

Coloque metade em uma frigideira anti-aderente, de borda alta, untada com manteiga/margarina coloque os demais ingredientes, regue com azeite e cubra com a outra parte das batatas. Leve ao fogo alto de 10 a 15 minutos e vire, quando a batata estiver dourada. Doure o outro lado e sirva. O recheio pode ser de camarão, palmito, frango ou carne moída.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50626-receita-de-batatas-suicas.html>