BATATA FRANCESA

INGREDIENTES

4 batatas asterix

200 g de presunto

200 g de mussarela

1 ou 2 tomates picados

100 g de catupiri ou requeijão se preferir

orégano a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas por 20 minutos e deixe esfriar por 3 horas na geladeira.

Descasque e rale as batatas no ralo grosso, reserve.

Rale ou pique o presunto e a mussarela, numa vasilha a parte misture-os com o tomate picado e tempere com sal e orégano a gosto.

Para montar unte uma frigideira com azeite e forre com metade da batata ralada, coloque o recheio de mussarela, presunto e tomate já preparados por cima da batata e passe requeijão ou catupiry, depois cubra com a metade restante de batata.

Leve ao fogo médio e vire depois de 8 minutos ou até que esteja bem dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52796-batata-francesa.html