

A RECEITA É DA MINHA AVÓ! ELA COZINHOU BATATAS ASSIM A VIDA TODA!

INGREDIENTES

2 batatas grandes, descascadas e cortadas em rodela médias-grossas

Óleo vegetal para fritura

Sal e páprica a gosto

4 ovos grandes

1 xícara de tomate cereja cortado pela metade

1 cebola verde picada finamente

200 gr de creme de leite

70 gr de queijo mussarela ralado

Salsa fresca picada a gosto

Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare as batatas:

Em uma tigela grande, jogue as rodela de batata com sal e páprica.

Certifique-se de que cada fatia está bem revestida com a mistura.

Aqueça o óleo em uma frigideira em fogo médio e frite as batatas até dourar, cerca de 5-7 minutos por lado.

Faça a mistura de ovos:

Em outra tigela, bata os ovos e acrescente o tomate cereja, a cebola verde e o creme de leite.

Misture bem e tempere com sal e pimenta a gosto.

Combine & Cozinhe:

Depois que as batatas estiverem douradas de um lado, vire-as e despeje a mistura de ovos sobre elas.

Diminua o fogo para baixo, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos ou até que os ovos estejam completamente definidos.

Polvilhe o queijo mussarela e a salsa sobre a mistura e deixe gratinado sob o frango do forno por alguns minutos até que o queijo esteja derretido e levemente dourado.

Servir:

Sirva quente, direto da panela.

Este prato pode ser um ótimo café da manhã, um almoço reconfortante ou até mesmo um jantar leve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16553-a-receita-e-da-minha-avo-ela-cozinhou-batatas-assim-a-vida-toda.html>