



Fritada de Batata com Calabresa

www.receitasdafia.com/receitas/fritada-de-batata-com-calabresa

Aprenda a fazer essa fritada de batata com calabresa simples e rápida, fica uma delícia!

Fritada de Batata com Calabresa

 20 min

 4 porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 [batatas](#)
- 1 [cebola](#) cortada em rodela finas
- 3 unidades de [ovos](#)
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- 60 g de [calabresa](#)
- 200 g de [mussarela](#)

Modo de Preparo

1. Cozinhe as batatas cortada em rodela por aproximadamente 10 minutos, elas devem ficar cozidas, mas ainda firmes. Escorra bem e reserve.
2. Em uma frigideira, adicione o azeite.
3. Faça uma camada de batatas cortadas e depois coloque uma camada de cebolas cortadas.
4. Repita o processo mais duas vezes e tampe a panela.
5. Deixe no fogo por 12 minutos.
6. À parte, bata os ovos com um garfo e tempere com sal e pimenta-do-reino.
7. Volte à frigideira e adicione os ovos.
8. Coloque a calabresa já fritas e fatiadas e tampe a panela.
9. Deixe no fogo por 10 minutos.
10. Com o auxílio de uma espátula, vire a fritada para cozinhar do outro lado.
11. Deixe no fogo por mais 5 minutos e adicione a mussarela.
12. Sirva ainda quente!