



## Tortilha de Cascas de Batata



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Casca de batata	-	350 g
Casca de batata-doce	-	350 g
Cebola (em rodelas)	1 unidade grande	200 g
Ovo	6 unidades	300 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g

## Modo de Preparo

1. Em uma “sauteuse” média, aqueça metade do Azeite TERRANO®, coloque as cascas de batata, a cebola e deixe dourar. Reserve
2. Em um bowl grande coloque o ovo, a salsa o Tempero SAZÓN®, e o sal. Junte a mistura de batatas e mexa delicadamente.
3. Na mesma “sauteuse” coloque o Azeite TERRANO®, restante e deixe aquecer. Junte a

massa, deixe cozinha por 20 minutos, virando na metade do tempo ou até que fique dourado e cozido, retire do fogo e servir em seguida.