

# SALADA DE BATATA

## INGREDIENTES

1 kg de batata médias  
1/2 colher (sopa) de sal  
vinagre a gosto  
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino  
3 ovos cozidos  
1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha  
Molho: 1 cubo de caldo de galinha  
2 xícaras (chá) de água fervente  
4 colheres (sopa) de azeite  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas lavadas por 30 minutos ou até que estejam macias; retire a água e deixe esfriar  
Tempere com o sal, o vinagre e a pimenta  
Em outra panela cozinhe os ovos; descasque e amasse  
Depois misture com a batata  
Dissolva o caldo de galinha na água quente e reserve  
Em uma panela, coloque o azeite e a farinha; leve ao fogo para dourar levemente, mexendo sem parar  
Retire do fogo e acrescente aos poucos a água com o caldo, sempre mexendo  
Volte ao fogo e cozinhe até levantar fervura; deixe cozinhar por 1 minuto  
Junte a batata e por último acrescente a salsinha e a cebolinha  
Retire do fogo e misture novamente  
Sirva frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11612-salada-de-batata.html>