BATATA ASSADA NO MICRO-ONDAS COM ALECRIM E ORÉGANO

INGREDIENTES

5 batatas inteiras (pequenas ou médias)

3 colheres (sopa) de azeite

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de orégano

1 colher (café) de pimenta do reino

manteiga ou margarina

alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas com a escovinha (não é necessário descascar).

Corte ao meio e bote em um prato.

Faça vários cortes horizontais e verticais na superfície das batatas, abrindo um pouco esses cortes.

Prepare em um potinho pequeno uma mistura com o azeite, sal, orégano e pimenta.

Espalhe a mistura nas batatas, tendo certeza que a mistura está entrando nos cortes (você pode pressionar a batata no eixo vertical e depois no eixo horizontal enquanto espalha, isso fará alguns dos cortes “abrirem” e ficará mais fácil enfiar a mistura).

Se necessário, salpique mais orégano nas batatas.

Coloque 1 colher (café) de manteiga ou margarina no centro de cada batata.

Coloque alecrim a gosto por cima.

Leve ao micro-ondas até assarem (usar potência máxima por uns 8 minutos; no meu micro-ondas foram 24 minutos na potência 100).

Ponto da batata: recheio mole e casca ressecada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13816-batata-assada-no-micro-ondas-com-alecrim-e-oregano.html