

BATATA DE FORNO CROCANTE + MOLHO

INGREDIENTES

Batata

- 1 kg de batatas (cerca de 8 unidades médias)
- 2 ramos de alecrim
- 50 g de manteiga cortada em cubos
- 3 colheres (sopa) de azeite
- mix de pimenta ralado (pode ser substituído por pimenta-do-reino)
- sal a gosto
- 3 dentes de alho com casca

Molho

- 3 dentes de alho assados
- 2 colheres (sopa) de maionese
- 1/2 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (chá) de mel
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Batata

- Em uma panela, coloque água suficiente para cozinhar as batatas e deixe fervendo
- Enquanto a água ferve, descasque as batatas e corte em 4 partes (se for pequena corte em 3)
- É importante cortar as batatas do mesmo tamanho para que eles cozinhem por igual.
- Em seguida coloque-as na água fervente e cozinhe por exatos 10 minutos.
- Escorra as batatas e passe-as por água fria.
- Coloque-as em um refratário e tempere com sal, pimenta-do-reino e alecrim.
- Adicione também os dentes de alho com a casca.
- Espalhe a manteiga em cubos e regue com um fio de azeite.
- Asse em forno a 250º C por cerca de 30 minutos
- Retire o refratário, vire as batatas e verifique o sal (se estiverem muito brancas, aumente a temperatura do forno)
- Leve ao forno por mais 30 minutos

Molho

Na metade do tempo de forno ou quando o alho estiver cozido e cremoso, retire-os do refratário e amasse com um garfo

Junte a maionese, a mostarda, o mel e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Agora é só misturar até que fique homogêneo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13845-batata-de-forno-crocante-molho.html>