

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 cozinar 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 cozинhe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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