

BATATA ASSADA COM ALECRIM E AZEITE

INGREDIENTES

8 batatas médias

alecrim a gosto

azeite a gosto

sal a gosto

cheiro-verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e as cortes em gomos.

Em uma panela, ferva a água com sal e deposite as batatas já cortadas. Deixe por 20 minutos (pré-cozida).

Preaqueça o forno a 180º C.

Retire as batatas e deixe escorrer bastante.

Em uma assadeira, coloque as batatas e regue com azeite.

Adicione o alecrim e bem pouco do cheiro-verde (só para dar um gostinho, lembrando que esse ingrediente é opcional).

Cheque o sal e leve ao forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14542-batata-assada-com-alecrim-e-azeite.html>