

# BATATA AO MOLHO

## INGREDIENTES

4 batatas grandes descascadas e cortadas em triângulo

2 dentes de alho, cortadas em iscas

5 colheres cheias (sopa) de azeite

meio tablete de tempero pronto sabor de galinha

1 colher (chá) de sal

orégano a gosto

curry a gosto

maionese a gosto

1/2 colher de manteiga

## MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em uma panela média para cozinhar com água o suficiente para cobrir.

Acrescente o sal na água.

Deixe por 10 minutos ao fogo com a panela tampada.

Espete com um garfo e quando estiver quase cozida, retire do fogo e escorra em um escurridor.

Na panela, colocar o alho, azeite, curry e manteiga.

Quando o alho tiver quase frito, colocar o tempero pronto e mexa em fogo baixo até diluir por inteiro.

Coloque as batatas e mexa levemente para não desmanchar.

Com o fogo baixo, deixe a panela tampada para que elas possam fritar e pegar o tempero por 5 minutos.

Por último, ponha o orégano e a maionese.

Mexa levemente e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14893-batata-ao-molho.html>