BATATAS RÚSTICAS TEMPERADAS

INGREDIENTES

4 batatas médias lavadas e com casca

azeite de oliva

sal a gosto

tomilho ou alecrim

molho de alho

alho picado

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas com casca e as corte em 4 partes na vertical.

Na forma de assar, misture todos os temperos.

Coloque as batatas cortadas na forma e as besunte com a mistura da forma.

Cubra a forma com papel alumínio e asse por 15 minutos a 180º C.

Retire o papel alumínio e vire todas as batatas para assar o outro lado.

Se achar necessário, coloque mais azeite de oliva neste momento.

Coloque no forno novamente por mais 20 minutos sem o papel alumínio.

Sirva as batatas como acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15515-batatas-rusticas-temperadas.html