

BATATINHA EM CONSERVA NO MOLHO DE COENTRO

INGREDIENTES

- 1 kg de batatinha
- 1/2 maço de coentro
- 1 e 1/2 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta
- 1/4 copo de azeite (ou óleo)
- 3 colheres de vinagre

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as batatinhas já lavadas, cubra com água e acrescente sal.

Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos, e verifique com um palito de dente se estão cozidas (não pode ficar mole, tem que estar mais firme).

Escorra a água e deixe esfriar.

Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes e bata até obter um molho bem triturado.

Experimente para ver se não falta sal.

Em um refratário, coloque as batatinhas frias e acrescente o molho, mexendo para misturar bem.

Leve à geladeira e deixe por aproximadamente 2 horas para curtir as batatinhas no molho temperado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16842-batatinha-em-conserva-no-molho-de-coentro.html>