

BATATA GRATINADA/SAUTÉ NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

3 batatas de tamanho médio

Azeite a gosto

Sal a gosto

Temperos desidratados a gosto (exemplo: chimichurri, açafrão, alecrim, orégano, alho, salsinha, pimenta-do-reino etc)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em rodelas não muito grossas.

Em uma travessa de vidro que caiba no micro-ondas, acomode as rodelas de batatas lado a lado (elas também poderão ficar sobrepostas).

Regue o azeite sobre as rodelas, pois isso fará com que os temperos fixem nas batatas.

Salpique sal e os seus temperos desidratados preferidos.

Em seguida, tampe o refratário com plástico filme.

Faça furos no plástico para o ar sair durante o cozimento e não formar uma grande bolha de vapor.

Coloque para cozinhar no micro-ondas por 5 minutos na potência alta.

Após esse período, verifique se as batatas estão macias (elas devem ficar levemente douradas).

Se ainda não estiverem no ponto ideal, vá acrescentando 5 minutos a mais de cozimento no micro-ondas.

Muito cuidado com o vapor quando for tirar o plástico, pois vai estar bastante quente.

Sirva ainda quente, e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16922-batata-gratinada-saute-no-micro-ondas.html>