

BATATA AO VINHO

INGREDIENTES

4 batatas médias descascadas e picadas em rodela não muito finas, mais ou menos 2 cm

150 ml de vinho branco seco

cerca de 150 ml a 200 ml de azeite

5 dentes de alho

orégano a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata por 10 minutos ou al dente.

Acrescente sal a gosto para cozinhar a batata.

Deixe a batata esfriar um pouco.

Em um recipiente junte o azeite, orégano e o alho já amassado, misture tudo.

Passes esse molho nos dois lados da batata, se for pouco molho pode acrescentar mais.

Coloque a batata em uma forma quadrada (não precisa untar) só coloque um fio de azeite no fundo se quiser.

Por último despeje o vinho sobre a batata e leve para assar por 35 minutos ou até ficar um pouco dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17251-batata-ao-vinho.html>