

BATATA SAUTÉ RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

batatas cortadas em cubos a gosto

cebolinha picada a gosto

salsinha picada a gosto

temperos verdes da sua preferência (melhor que sejam desidratados)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva as batatas em água com o sal por 15 minutos (para ver o ponto basta espetar uma faca, se a faca passar com facilidade já está bom).

Espalhe as batatas em um pano para escorrer.

Em uma frigideira antiaderente, coloque 1 fio de óleo e despeje as batatas (dependendo o tamanho da sua frigideira será necessário fritar/saltear em poções, dependendo da quantidade de cubos, certifique que não há umas sobre as outras, eu particularmente acho mais fácil que não estejam).

Espere dourar e a medida que elas vão dourando, vá virando até todos os lados estarem dourados.

Se você não tiver uma frigideira de saltear, use uma tampa na frigideira comum e vá virando elas com o movimento da frigideira ou utilizando uma espátula, com cuidado pra não rachar as batatas.

Depois que todas estiverem douradas, coloque os temperos e mexa por alguns segundos, ainda no fogo (não precisa de muito tempo pra pegar o gosto).

Retire as batatas e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17790-batata-saute-rapida-e-facil.html>