

BATATA DOURADA

INGREDIENTES

6 a 8 batatas médias descascadas e cortadas ao meio

4 colheres (sopa) de manteiga

½ xícara de salsinha fresca bem picadinha ou desidratada

2 dentes de alho picado tempero em pó pronto (tipo fondor ou grill) para polvilhar

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas em água e sal, em fogo brando, para não ficar mais firme no meio.

Escorra a água e reserve as batatas.

Em seguida, em uma frigideira grande e antiaderente, coloque a manteiga derretida e frite o alho picado. Acrescentei salsa picada e depois coloque as para as batatas.

Polvilhe o tempero em pó e vá virando com uma espátula, à medida que forem corando cada lado.

Se preferir, pode ser assada no forno, por 30 minutos ou até ficar bem dourada (o ponto certo é quando cria uma casquinha por fora).

Servir com carnes assadas, frango ou peixe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18144-batata-dourada.html>