

BATATAS ASSADAS COM ALHO, PARMESÃO E ERVAS FINAS

INGREDIENTES

4 batatas fatiadas em 4 no comprimento (com casca)

azeite de oliva

3 dentes de alho picadinho

sal, temperos e sabores à vontade

1/2 xícara de queijo parmesão de preferência, ralado na hora, dá mais sabor

salsinha, cebolinha e verdinhos à vontade

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 180º C e unte uma forma retangular com um pouquinho de azeite.

Em uma tigela grande, coloque as batatas, regue com azeite, misture e reserve.

Em uma frigideira, frite o alho picadinho até quase ficarem amarelinhos (2 pontos abaixo de dourar, porque ainda vai ao forno) e reserve.

Em uma tigela menor, misture os temperos (ervas, pimentas...) e o sal.

Com as batatas dispostas na forma com a casca para baixo, polvilhe o parmesão ralado na hora e, em seguida, polvilhe a mistura de ervas e temperos.

Asse até ficarem douradas – de 25 a 30 minutos, depende do forno, retire do forno, salpique a salsinha, cebolinha e outros verdinhos que você goste.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19879-batatas-assadas-com-alho-parmesao-e-ervas-finias.html>