

# BATATAS ASSADAS ESPECIAIS

## INGREDIENTES

1 kg de batata  
2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
sal a gosto  
pimenta-do-reino moída ou páprica (opcional)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200° C.  
Lave bem as batatas em água corrente e seque com papel toalha, mas não descasque.  
Corte as batatas grossas em meia-lua e coloque em uma tigela.  
Adicione os demais ingredientes e mexa até as batatas incorporarem.  
Coloque as batatas em uma forma para assar.  
Asse-as por cerca de 30 a 40 minutos ou até dourarem por igual.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21013-batatas-assadas-especiais.html>