

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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