

BATATA EM CONSERVA DIFERENTE

INGREDIENTES

- 1 kg de batata bolinha
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 xícara (chá) de azeite
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de tempero chimichurri
- 2 colheres (sopa) de orégano
- 1 pimenta malagueta sem semente
- 3 colheres (sopa) de vinagre branco
- azeite o suficiente para cobrir as batatas

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas com uma escovinha para tirar toda sujeira que possa ter.

Faça vários furinhos com cuidado, utilizando um garfo por toda a batata (assim, o tempero penetrará).

Cozinhe as batatas no vapor ou em uma panela cheia de água por aproximadamente 30 minutos ou até ficarem macias.

No liquidificador ou processador bata a cebola, o alho, o azeite, o chimichurri, o orégano, o sal, a pimenta picadinha, formando uma pasta.

Refogue a pasta de tempero durante aproximadamente 5 minutos em fogo baixo (não deixe o azeite ferver).

Apague o fogo e adicione as batatas.

Misture bem e deixe esfriar.

Coloque em um recipiente de vidro com tampa de sua preferência, (pode ser um vidro de palmito).

Adicione o vinagre e misture novamente, cubra com azeite até que todas as batatas estejam cobertas.

Se precisar de muito azeite para cobrir as batatas e não tiver o suficiente, coloque um pouco de água.

Deixe na geladeira até o momento de servir.

Sirva como acompanhamento ou aperitivo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22008-batata-em-conserva-diferente.html>