

BATATA ASSADA COM CASCA

INGREDIENTES

3 batatas grandes cortadas em palitos grossos

6 dentes de alho amassados

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1 cebola média cortada em pétalas

sal, orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha média e mexa bem para que tudo se misture.

Em seguida, coloque a mistura em uma assadeira e tampe com papel alumínio, leve para assar no forno em temperatura média (180° C) por 15 minutos.

Para finalizar, retire o papel alumínio e deixe por mais 15 minutos ou até que as batatas fiquem douradas e cozidas.

Agora é só servir da maneira que ache melhor.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22208-batata-assada-com-casca.html>