

# BATATA RÚSTICA COM ALECRIM

## INGREDIENTES

1 kg de batata rosa com casca  
3 ramos de alecrim fresco  
3 colheres (sopa) de manteiga  
3 colheres (sopa) de azeite  
Sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas inteiras e com casca em uma panela grande e com água e sal até ficarem  
Sugiro que usem batatas de tamanho médio  
Escorra e deixe esfriar um pouco  
Corte as batatas pelo comprimento, em forma de gomos  
Em uma frigideira funda, com bastante óleo, frite as batatas aos poucos  
Coloque  
Em outra frigideira, coloque o azeite e a manteiga  
Assim que aquecer coloque o alecrim e deixe dourar rapidamente  
Cuide para que não queime  
Disponha as batatas fritas em uma travessa, salpique sal e pimenta a gosto e regue com o alecrim na manteiga  
Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2231-batata-rustica-com-alecrim.html>