

BATATAS SAUTÉ OU SOUTÉ

INGREDIENTES

6 batatas médias
5 colheres (sopa) de azeite
coentro picado a gosto
orégano a gosto
sal
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a água até ferver e acrescente o sal.

Lave e corte as batatas em cubos mantendo a casca.

Coloque as batatas na água fervendo por 5 minutos, retire da água e seque-as com um pano.

Depois de secas, coloque-as na frigideira com o azeite bem quente e deixe fritar por 2 minutos.

Adicione o coentro, o orégano e a pimenta.

Deixe por mais 2 minutos e salteie, repita o mesmo processo 3 vezes, assim elas ficaram bem douradinhas.

Está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25978-batatas-saute-ou-soute.html>