

BATATA RÚSTICA CREMOSA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA

INGREDIENTES

3 batatas com casca
4 ramos de alecrim
3 colheres (sopa) de azeite
3 ramos de tomilho
5 dentes de alho picados
sal grosso a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e as ervas.

Corte as batatas em gomos, no sentido do comprimento (a espessura de 3 cm é perfeita).

Coloque as batatas picadas em uma panela com água suficiente para cobri-las.

Coloque uma colher de chá de sal.

Acenda o fogo alto e assim que começar a ferver, contar 6 minutos e desligar.

Escorra bem as batatas (que ainda estarão um pouco cruas).

Preaqueça o forno a 190° C.

Transfira os gomos para uma assadeira.

Tempere com o sal, as ervas, a pimenta-do-reino e misture bem.

Coloque a assadeira no forno a 190° C por 40 minutos.

Dê uma mexida nas batatas a cada 10 minutos.

Quando completar 20 minutos, vire cada uma das batatas com auxílio de uma pinça de cozinha.

Retira as batatas do forno e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26702-batata-rustica-cremosa-por-dentro-e-crocante-por-fora.html>