

MAMINHA DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de maminha

1 kg de batata

manteiga

sal

tempero baiano

MODO DE PREPARO

MAMINHA:

Maminha: Primeiramente, cortamos a maminha em pedaços com um dedo e meio de largura.

Tempere com o tempero baiano e reserve.

Não coloque o sal pois pode ressecar.

Pegue uma assadeira e coloque o plástico para forno de forma que fique igual uma "piscina", coloque as maminhas dentro e deixe no forno por 20 minutos.

Após 20 minutos, vire as maminhas e acrescente a manteiga por cima e deixe no forno, até alcançar o ponto desejado.

BATATAS:

Batatas: Enquanto assa a maminha, lave as batatas e deixe cozinar, até que elas fiquem no ponto que possamos furá-las sem dificuldades e elas não quebrem.

Após cozidas, corte em 4 pedaços e frite no óleo bem quente, até o ponto que elas começem a enrugar.

Acrescente as batatas já fritas, por cima da maminha, e aproveite a manteiga que está no plástico para regá-las.

Deixe por mais 10 minutos e pronto.

É só comer!

Acompanha bem com um arroz branco.

Receita é bem simples.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28581-maminha-de-forno.html>