BATATA CORADA COM ALECRIM

INGREDIENTES

3 batatas médias

2 colheres (sopa cheia) de manteiga

alecrim

sal

pimenta-do-reino moída

louro em pó

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em pedaços, de 1 à 2 dedos de espessura.

Ferva 1/2 litro de água e coloque as batatas cortadas para cozinhar junto com uma pitada de sal, por 15 minutos.

Derreta a manteiga (pode ser no micro-ondas) e tempere com a pimenta e o louro, junto uma pitada de sal.

Quando as batatas estiverem cozinhas, passe cada uma delas pela manteiga temperada.

Certifique-se de que todos os lados das batatas foram molhados pela manteiga.

Coloque-as num refratário.

Preaqueça o forno por 10 minutos, a 200°C.

Coloque as batatas para assar, por uns 15 minutos até que as batatas estejam douradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28984-batata-corada-com-alecrim.html