

BATATA-DOCE ASSADA

INGREDIENTES

3 batatas-doces médias

2 colheres (sopa) de óleo

sal grosso

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 230°C.

Forre a forma com papel alumínio.

Corte as batatas ao meio pelo comprimento, e cada metade em três.

Acrescente o óleo, o sal e os temperos que quiser.

Misture até cobrir bem as batatas, arrume-as na forma de forma uniforme.

Asse por 15 à 20 minutos, ou até ficar dourada e macia.

Usando luvas, retire do forno.

Salpique sal grosso por cima e sirva quente.

Os temperos podem ser vários.

Indiano: 1 e 1/2 colheres de curry em pó.

Húngaro: 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo e canela,

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29071-batata-doce-assada-3.html>