

BATATA SAUTÉ DIFERENTE

INGREDIENTES

2 kg de batata
3 dentes de alho
2 rodela de cebola bem picadas
3 colheres de sopa de cebolinha
3 colheres de sopa de coentro
1 colher de sopa de salsa
queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em pedaços pequenos à médios.

Ponha para cozinhar.

Quando estiverem cozidas, espetando com o garfo, leve à geladeira por 5 minutos.

Coloque as cebolas picadas para refogar no óleo.

Quando já estiverem douradas ponha os dentes de alho amassados.

Quando o alho estiver levemente dourado adicione uma colher de manteiga ou margarina.

Ponha a cebolinha, salsa e coentro.

Adicione as batatas e o restante da manteiga.

Mexa com cuidado para não desmanchar, quando as batatas estiverem encorpadas com a manteiga apague o fogo.

Ponha em um recipiente e polvilhe por cima o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno e retire quando estiver gratinada.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29638-batata-saute-diferente.html>