

BATATINHAS DE FESTA (CONSERVA)

INGREDIENTES

2 kg de batata bolinha
1 copo americano de vinagre branco
1 colher de sal
alho
cebola
pimenta
orégano
cheiro verde
água até cobrir as batatas

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e deixe escorrer.

Em uma panela de pressão coloque as batatas e todos os temperos, inclusive o vinagre.

Tampe a panela e conte 5 minutos após pegar pressão.

Apague o fogo e deixe sair a pressão sozinha.

Abra a panela e espete a batata para ver o cozimento.

Se necessário deixar mais 5 minutos.

Transferir as batatas para um refratário ou vidro grande de conserva.

Depois de bem frio tampar e levar à geladeira.

O sal na fase final fica a gosto, pois essa receita fica mais gostosa quando se faz de véspera.

Se gostar de cebolas em conservas pode se colocar a cebolinha lavada e escorrida na água ainda quente da batata, assim a cebola dá um cozimento de leve e pega todo o tempero.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29666-batatinhas-de-festa-conserva.html>