

BATATA SOUTÉ

INGREDIENTES

5 batatas médias
salsinha e cebolinha picada
3 colheres de sopa de manteiga
pimenta-do-reino
sal

MODO DE PREPARO

Salgue a água, coloque as batatas e cozinhe em torno de 20 minutos, com casca e tudo.

Espete um garfo para ver se ele entra na batata com facilidade, caso não entre, deixe mais um pouco cozinhando. Porém, cuidado para que não cozinhem demais e fiquem desmanchando. Elas devem estar no ponto.

Escorra as batatas e espere esfriar um pouco.

Descasque e corte em pedaços médios ou use o aparelho que faz as bolas de batata.

Aqueça bem a manteiga em uma panela até que ela fique líquida, acrescente as batatas e deixe que dourem um pouquinho, jogando a manteiga em cima delas com uma colher e virando-as.

Tempere com sal e pimenta-do-reino e salpique com a salsinha e cebolinha.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30167-batata-soute.html>