BATATAS EM CONSERVA

INGREDIENTES

kg de batata bolinha
maço de cheiro verde
folhas de manjericão
ml de água
ml de vinagre

1 cebola média

1 colher (sopa) de sal

3 dentes de alho

azeite quanto necessário

MODO DE PREPARO

Pique as ervas, o alho e a cebola e reserve.

Em uma panela adicione a água, o sal, o vinagre, as ervas, os temperos e as batatas higienizadas (com a casca).

Leve ao fogo com a tampa e espere levantar fervura.

Neste momento abaixe o fogo para que com o vapor as batatas e os demais ingredientes cozinhem.

Após o cozimento a batatas devem estar firmes, apague o fogo e deixe esfriar.

Para finalizar coloque-as num vidro juntamente com as ervas e temperos adicionando azeite até cobri-las.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30851-batatas-em-conserva.html