BATATAS ASSADAS À CASA DA PONTA DA CHICA

INGREDIENTES

6 batatas grandes, cortadas ao longo

alecrim fresco

noz moscada

sal

1 tablete de caldo de galinha (dissolvido em 300 ml de água)

3 tomates picados

1 cebola grande (cortada em rodelas)

molho de pimenta (nesse usei dedo-de-moça)

MODO DE PREPARO

Colocar as batatas cortadas ao longo, deitadas na assadeira.

Salgá-las, adicionar o alecrim, a noz moscada e o caldo de galinha dissolvido.

Preparar um refogado de cebolas em rodelas e Tomate picado, acrescentar molho de pimenta e sal.

Adicionar o molho sobre as batatas na assadeira.

Levar ao forno, tempo suficiente para baixar o caldo e dourar as batatas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30881-batatas-assadas-a-casa-da-ponta-da-chica.html