

BATATA SAUTEÉ AO MOLHO DE IOGURTE

INGREDIENTES

PARA O PRATO:

Para o prato: 2 batatas asterix grandes com casca

1 cabeça de alho com casca

alecrim

páprica moída

pimenta-do-reino em pó

vinagre

2 pedaços grandes de manteiga

MOLHO:

Molho: 1 potinho de iogurte grego sabor tradicional

1 colher de sopa de molho mostarda

1 colher de sopa (cheia) de tempero de mostarda

1 colher de sopa cheia de orégano

1 dente (médio) de alho amassado

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de pimenta-do-reino em pó

MODO DE PREPARO

Corte as batatas com a casca da seguinte forma, parta uma vez ao meio na horizontal e depois pique em vários pedaços na vertical, de forma que os pedaços tenham um bom pedaço de casca.

Ferva 1/2 litro de água, adicione as batatas e deixe cozinhar bastante, até que estejam no ponto de se partirem facilmente.

Se necessário adicione mais água fervente para que a água não seque antes do ponto.

Escorra as batatas cuidadosamente, já que estão cozidas demais, para que não amassem, nem se desprendam da casca.

Em uma frigideira, esquente uma quantidade de azeite suficiente para cobrir toda a panela.

Organize as batatas na frigideira cuidadosamente, de forma que cada pedaço esteja com a casca no fundo da frigideira.

Distribua as batatas de forma que ocupem a panela em uma só camada (sem subirem uma na outra).

Deixe a panela semi-tampada vigiando sempre e mexendo cuidadosamente.

Antes que as casca frite completamente, distribua uma cabeça de alho com casca entre as batatas, acomodando todas com cuidado.

Adicione 1 colher de sopa de páprica moída e distribua o alecrim sobre a frigideira, permaneça mexendo sempre com muito cuidado.

Quando as cascas estiverem fritas, vá virando os pedaços para que frite de todos os lados, isso deixará a batata crocante por fora e bem macia por dentro.

Pique os pedaços de manteiga em vários pedacinhos em cima das batatas, distribua bem.

Quando a batata estiver bem crocante desligue o fogo e prepare o molho.

Jogue o dente de alho amassado, o orégano, a pimenta, o sal e a mostarda dentro do iogurte e misture bem com uma colher pequena.

Coloque as batatas em um prato, tire as cascas dos alhos já cozidos e distribua o molho de iogurte por cima ou sirva como petisco usando um palito para molhar no iogurte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31110-batata-sautee-ao-molho-de-iogurte.html>