

BATATAS PERFEITAS

INGREDIENTES

- 1 kg de bata "bolinha" lavada com casca (as menores possíveis)
- 1/2 xícara de chá de azeite
- 1 cebola em pétalas
- 1 tomate sem sementes picado em cubos maiores
- 1/2 colher de café (a menor) de louro em pó
- 1/2 colher de café de orégano
- 1/2 colher de café de pimenta calabresa
- 2/3 da colher de café de açúcar
- 2 colheres de sopa de vinagre de maçã
- alho granulado
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente cozinhe as batatas (com casca), em água com sal, na panela de pressão por, aproximadamente, 6 ou 7 minutos após pegar pressão.

Não permita que o tempo de cozimento ultrapasse este tempo.

Em uma panela acrescente o azeite, a cebola e o tomate, deixando refogar por alguns minutos. Em seguida coloque as batatas e misture delicadamente para não quebrar as batatas. Acrescente o louro em pó, o orégano e a pimenta, torne a misturar. Em uma vasilha à parte misture bem o açúcar com o vinagre até a completa dissolução da mesma. Depois vire esta mistura sobre as batatas e torne a misturar. Mexa por aproximadamente 2 minutos, prove o tempero e veja se precisa colocar mais sal. Assim estará pronta sua batata. Na hora de servir jogue alho granulado por cima.

Esta receita além de super barata e rápida de ser feita é ótima para ser consumida tanto sozinha, por ser extremamente saborosa ou como acompanhamento de carnes!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31945-batatas-perfeitas.html>