

BATATA ASSADA COM ALECRIM E SAL GROSSO

INGREDIENTES

1 kg de batatas médias/pequenas

1 ramo de alecrim

1/2 kg de sal grosso

MODO DE PREPARO

Em uma panela de barro com tampa ou refratário forre o fundo com uma parte do sal grosso.

Acomode algumas batatas nessa "cama" de sal grosso e em seguida coloque o ramo de alecrim.

Repita o processo colocando outra camada de sal grosso e mais batata.

Por fim tampe a panela ou cubra o refratário com papel alumínio.

Levar ao forno por 2 horas.

Não se preocupar com a quantidade sal-grosso, a batata irá absorver apenas o sal necessário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32344-batata-assada-com-alecrim-e-sal-grosso.html>