

BATATINHA DA VÓ VITURINA

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas
2 colheres de sopa de óleo
3 dentes de alho amassado
sal a gosto
1 colher de sopa rasa de colorau
1 tabletinhos de caldo knorr de frango
cebolinha verde a gosto
água para o cozimento

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e pique-as em pedacinhos bem pequenos.

Em seguida aqueça uma panela com óleo e alho, quando o alho estiver dourando acrescente o colorau e misture.

Coloque a batata e, sem deixar queimar o colorau, refogue bem as batatas.

Coloque o sal e a água só até cobri-la.

Ao levantar fervura acrescente o caldo de frango, mexendo até dissolvê-lo.

Abaixe o fogo e cozinhe em fogo brando conforme a água.

Vá apurando com água sem escaldá-la.

Cozinhe até ficar bem macia, quase se desfazendo.

Por último acrescente a cebolinha e deixe um pouco.

Desligue o fogo e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33008-batatinha-da-vo-viturina.html>