

BATATAS BOLINHAS ASSADAS

INGREDIENTES

1/2 kg de batatas bolinha

azeite

pimenta-do-reino (a gosto)

pimenta calabresa (a gosto)

sal grosso (a gosto)

ervas a gosto (usei alecrim, orégano e manjeriço)

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas.

Pré-cozinhe por uns 5 minutos em água fervente para reduzir o tempo de forno.

Escorra e aguarde amornar.

Corte cada batata ao meio e coloque em um refratário.

Regue com azeite e polvilhe as ervas escolhidas.

Salpique sal grosso.

Leve ao forno, preaquecido, até ficarem douradas.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33150-batatas-bolinhas-assadas.html>