

## BATATAS BABELLA

### INGREDIENTES

12 batatas médias

1 envelope de Sazón para legumes

1 colher de sobremesa de pimenta do reino

1 colher de sobremesa de páprica picante

1 colher de sobremesa de alho seco em flocos

1 colher de sobremesa de cheiro verde seco

sal e azeite a gosto

Molho de acompanhamento:

1 caixa de creme de leite

mostarda e catchup a gosto

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

### MODO DE PREPARO

Descasque, lave e pique a batatas e coloque numa forma refratária.

Acrescente todos os temperos, mexa bem para que fique bem misturado e temperado. Cubra com papel laminado e leve em forno médio a 180°C durante 15 minutos.

Verifique se as batatas já estão cozidas e macias, então remova o laminado e aumente um pouco a temperatura do forno para que fiquem douradas.

Sirva com o molho de acompanhamento.

Para o molho misture bem todos os ingredientes até que bem consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33326-batatas-babella.html>