

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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