

# BATATA ASSADA RECHEADA COM CEBOLA E PIMENTA CALABRESA

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de batatas
- 1 cebola branca pequena
- 1 envelope de sazón para massas e legumes
- 4 a 5 dentes de alho amassados
- 1 colher de azeite extra virgem
- sal a gosto
- oregano a gosto
- pimenta calabresa a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave e escove as batatas com as cascas e deixe de molho com umas gotas de hipoclorito pra higienizá-las. Escorra após alguns segundos e corte-as ao meio.

Tempere com o alho amassado, rodela de cebolas, sazón, sal e, por último, espalhe um fio de azeite, orégano e pimenta calabresa.

O ideal seria colocá-las para assar no forno junto com uma carne quase assada, para ir regando com a gordura da carne, cobertas com papel alumínio para não ressecar. Servir com a casca e ainda quentes. Ideal para acompanhar arroz branco e carne assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33739-batata-assada-recheada-com-cebola-e-pimenta-calabresa.html>