

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, rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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