

BATATINHAS ASSADAS

INGREDIENTES

1 kg de batatinhas para conserva
1 copo de vinagre (de sua preferência)
1 limão
1 pimenta vermelha picadinha
sal grosso a gosto
alecrim (fresco) a gosto
noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar as batatinhas com casca e partir ao meio. Se forem muito pequenas pode deixar inteira.

Misture um copo de vinagre com o suco de um limão. Junte o alecrim na quantidade que desejar.

Disponha as batatinhas em uma forma e regue com a mistura de vinagre.

Em seguida coloque o sal grosso, pimenta vermelha picadinha e polvilhe com noz moscada e alecrim. Misture tudo e leve ao forno a 250°C por 20 minutos aproximadamente ou até ficarem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34782-batatinhas-assadas.html>