

# BATATA AO VINHO TINTO

## INGREDIENTES

4 batatas grandes

1 colher de sopa ( bem cheia) de manteiga

1/2 copo de vinho tinto

1 colher de (chá) de alho socado

1 litro d'água

caldo knorr em pó

orégano

sal á gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em rodelas grossas.

Coloque para cozinhar em um litro d'água.

Quando estiverem bem cozidas tire-as do forno e deixe escorrer.

Em uma panela doure o alho, caldo knorr em pó e a manteiga.

Abaixe o fogo.

Em seguida coloque as batatas (rodelas) uma por uma.

Espere até que a manteiga comece a borbulhar, cerca de 3 minutos.

Vire-as levemente, em seguida acrescente o vinho, o orégano e tampe a panela.

Desligue o fogo e deixe um pouco do caldo.

Sirva com arroz branco, salada e carne assada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/35003-batata-ao-vinho-tinto.html>