

# 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 rodela 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 (rodela) 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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