

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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