

# BATATA NA CEBOLA E ALHO

## INGREDIENTES

4 batatas médias  
sal  
1 sachê de sazón sabor carne  
orégano  
1/2 cebola roxa picada  
4 dentes de alho picados  
1 colher de sopa de azeite de oliva  
1 pacote de sazón branco

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em cubos médios.

Adicione o sachê de sazón e cozinhe os cubos por 5 minutos.

Em uma frigideira grande, adicione o azeite, o alho e a cebola.

Deixe os cubos fritarem alguns segundos (para deixar o alho e a cebola crocante).

Polvilhe com o sal, o orégano e mexa devagar para que a batata não se desmanche.

Polvilhe com um sachê de sazón branco e misture delicadamente.

Se quiser adicione cubos de bacon frito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35076-batata-na-cebola-e-alho.html>