

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>