

BATATA EMBRIAGADA

INGREDIENTES

2 batatas grandes
tempero a gosto
pimenta-do-reino a gosto
pimenta calabresa a gosto
ervas desidratadas a gosto
150 ml de vinho tinto seco
2 colheres de sopa de azeite
3 colheres de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e pique em rodela de mais ou menos 1 cm de espessura.

Tempere-as como preferir, acrescente as ervas, a pimenta-do-reino, o azeite, a pimenta calabresa e acomode-as em um refratário, lado a lado.

Cubra-as com o vinho tinto e leve o refratário tampado por aproximadamente 18 minutos no micro-ondas ou até que as batatas fiquem macias.

Quando as batatas estiverem macias, acrescente o requeijão cremoso espalhando-o por cima das batatas e leve novamente ao micro-ondas, desta vez sem tampa, por aproximadamente 3 minutos.

Sirva em seguida.

É um excelente acompanhamento para filé grelhado, pois o molho da batata dá um sabor super especial à carne.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35236-batata-embriagada.html>