

BATATA COM ERVAS E LIMÃO

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de batatinhas pequenas, lavadas e com casca
suco de 1 limão siciliano
1/3 copo de azeite de oliva extra virgem
1/4 copo de cebolinha picada (aquela cebolinha bem fininha)
1/4 copo de salsinha picada (opcional)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e coloque-as numa panela grande. Cubra com água fria e acrescente 1 colher (de chá) de sal.

Leve ao fogo e deixe cozinhar até que as batatas estejam macias (cerca de 20-25 minutos). Não deixe-as cozinhar demais, as batatas têm que ficar inteiras.

Escorra a água e coloque as batatas numa vasilha grande.

Com um garfo, pressione gentilmente as batatas para que se quebrem levemente (sem amassar).

Acrescente o suco do limão e misture bem.

Coloque azeite, cebolinha e salsinha e mexa até que o tempero esteja bem distribuído.

Prove e adicione sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36359-batata-com-ervas-e-limao.html>