

BATATA ASSADA COM CREME DE ALHO

INGREDIENTES

5 batatas grandes
4 colheres (sopa) de maionese
3 dentes de alho
5 folhas de orégano
sal a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE ALHO:

Creme de alho: Leve ao processador a maionese, o alho, o orégano e o sal.

Processe até formar um creme homogêneo.

BATATAS:

Batatas: Lave-as bem.

Corte-as ao meio, sem retirar a casca.

Coloque-as com a casca para baixo em uma assadeira.

Passo o creme por cima deixando uma camada grossa.

Leve ao forno na temperatura alta (acima de 250°C), sem cobrir com papel alumínio, até que elas fiquem coradas. O creme ficará como se estivesse gratinado. Isso durará em média 20 minutos, dependendo do forno.

Assim que estiverem coradas, retire-as do forno.

Coloque 100 ml de água (dependendo do tamanho da assadeira pode-se usar mais ou menos água. Faça apenas um fundo para que o vapor ajude no cozimento da batata).

Cubra com papel alumínio e volte para o forno para cozinhar. Isso durará em média mais 30 minutos, dependendo da espessura da batata e do forno.

Assim que estiverem cozidas, sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37258-batata-assada-com-creme-de-alho.html>