

# SALADA DE BATATA COM PALMITO

## INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa

500 g de palmito de açaí

2 colheres (sopa) azeite de oliva

3 litros de água

1 colher (sopa) sal

1 cebola grande ralada

1 colher (chá) pimenta-do-reino branca moída

1 colher (chá) orégano desidratado

1 colher (chá) manjericão desidratado

1 colher (chá) tomilho desidratado

Suco de 1 limão

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as ao meio.

Em uma panela, adicione a água, o sal e as batatas. Deixe cozinhar em fogo alto por aproximadamente 40 minutos.

Após cozidas, amasse-as grosseiramente com um garfo.

Adicione a cebola ralada, o azeite, o suco de limão, a pimenta-do-reino, o orégano, o manjericão e o tomilho. Misture bem.

Adicione o palmito, cortado em pedaços pequenos e misture até que esteja bem incorporado ao purê.

Caso tenha ficado sem sal, acerte.

Pode ser servido em temperatura ambiente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37522-salada-de-batata-com-palmito.html>