

SALADA DE BATATA COM PALMITO

INGREDIENTES

- 1 kg de batata inglesa
- 500 g de palmito de açai
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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