

# SALADA DE BATATA ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 1 kg de batata
- 2 ovos
- 1 tomate sem pele e sem sementes
- 100 g azeitona verdes sem sementes
- 1/2 cebola
- 4 colheres de sopa de maionese
- cheiro verde a gosto
- sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 sachê de tempero sazón sabor nordeste

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque para cozinhar os ovos por 20 minutos.

E em uma panela de pressão coloque para cozinhar as batatas.

Assim que a panela pegar pressão deixe cozinhar por 5 minutos.

Retire a casca dos ovos e da batata, corte em cubos grandes e coloque em um recipiente grande.

Corte os tomates em cubos, as azeitonas, a cebola e o cheiro verde e acrescente junto com as batatas.

Coloque a maionese, o sal , o azeite e o sachê de sazón.

Misture e prove .

Deixe gelar por duas horas e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37686-salada-de-batata-especial.html>