

PESTISCO DE BATATINHA COM MOSTARDA

INGREDIENTES

- 1 kg de batatinhas pequenas lavadas e inteiras
- 2 cebolas médias
- 1 tablete de caldo de carne
- 150 ml de molho de mostarda
- 1 pitada de pimenta calabresa seca
- 2 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Lave as batatinhas e coloque pra cozinhar inteiras e com casca na panela de pressão por 5 minutos.

Reserve.

Picar a cebola bem picadinha (pedaços bem pequenos).

Colocar o azeite para esquentar numa panela de fundo grosso.

Colocar a cebola e esperar ela ficar bem dourada, bem moreninha mesmo, isso vai dar cor ao prato.

Acrescentar o tablete de caldo de carne na cebola bem dourada, a mostarda e a pitada de pimenta.

Misturar um pouco os ingredientes na panela.

Logo depois, colocar as batatinhas inteiras e mexer com cuidado para não desmanchar e para que o molho se misture bem.

Servir ainda morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38141-pestisco-de-batatinha-com-mostarda.html>