

# BATATAS ASSADAS COM VINAGRETE

## INGREDIENTES

### BATATAS:

Batatas:8 batatas médias

1 colher (sopa) de óleo

50 g de bacon fatiado

sal

### RECHEIO:

Recheio:100 g de presunto defumado

1 colher (sopa) de manteiga

### VINAGRETE:

Vinagrete:6 tomates (2 maduros e 4 verdes)

cheiro verde picado

1 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroços

1 cebola picada e lavada

sal a gosto

azeite de oliva

### PARA DECORAR:

Para Decorar:tomates cereja

cebolinha picada

## MODO DE PREPARO

### BATATAS:

Batatas:Descasque as batatas e cozinhe com sal por 15 minutos. Escorra bem, coloque numa assadeira, junte o bacon e regue com óleo. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até ficarem douradas, retire e reserve.

### VINAGRETE:

Vinagrete:Corte os tomates ao meio, tire as sementes e pique em cubinhos. Junte o cheiro verde, a azeitona e a cebola e tempere com sal e azeite. Reserve.

## MONTAGEM:

Montagem: Faça um corte em cada batata, no sentido do comprimento. Coloque no corte 1 fatia de presunto e um pouquinho de manteiga. Com o auxílio de um cortador redondo, coloque em um prato um pouco do vinagrete, pressione com os dedos e retire cuidadosamente o cortador. Arrume por cima 2 batatas recheadas. Decore com tomate cereja e cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38612-batatas-assadas-com-vinagrete.html>