

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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