

MAMINHA ASSADA COM BATATINHAS

INGREDIENTES

1 kg de maminha (peça)
2 batatas médias (por pessoa)
3 a 4 cebolas grandes picadas
1 colher de sopa de margarina
3/4 copo de água
pimenta-do-reino a gosto
alho bem amassado (opcional)
azeite (de preferência extra virgem)
vinagre
salsinha (de preferência picada bem fininha)
sal

MODO DE PREPARO

CEBOLAS:

Cebolas: Coloque em uma panela a margarina e uma pitada de sal (a gosto) e deixe esquentar um pouco até derreter. Acrescente as fatias de cebola até que dourem.

BATATAS:

Batatas: Cozinhe as batatas inteiras e descascadas em água sal e margarina até ficarem macias.

Unte com margarina uma assadeira, coloque as batatas e leve para assarem por igual.

Quando estiverem bem douradas e crocantes por fora, retire e arrume num prato ao redor da carne e cubra com as cebolas.

Sirva em seguida. Acompanhado de vinho tinto fica ótimo!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39452-maminha-assada-com-batatinhas.html>