

BATATA DOURADA COM BABY BEEF

INGREDIENTES

CARNE:

Carne: 500 g de baby beef

tempero a gosto

BATATA:

Batata: 6 batatas pequenas

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca em água quente (não deixando muito tempo pra não ficar muito mole).

Depois de cozidas corte as batatas ao meio.

Coloque em uma frigideira em fogo baixo a manteiga e o azeite, acrescente as batatas e deixe dourar primeiro a parte reta da batata.

Coloque um pouco de sal, depois que ela estiver bem douradinha, virar do lado da casca e deixar dourar também, cuidado pra não deixar queimar.

Em uma panela acrescente a carne com um fio de azeite e deixe fritar.

Depois da carne no ponto acrescente as batatas para que pegue um pouco do tempero da carne.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39832-batata-dourada-com-baby-beef.html>