

BATATAS SALTEADAS COM PANCETTA

INGREDIENTES

400 g de mini batatas

8 xícaras de água

6 fatias de pancetta

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de manteiga

cebolinha a gosto

alecrim a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Corte as batatas no formato de sua preferência e deixe cozinhando por 20 minutos ou até ficar "al dente" em uma panela com água e a pitada de sal e reserve.

Corte a pancetta em cubos e junte a cebolinha, o alecrim e a pimenta.

Em uma frigideira adicione as 2 colheres de azeite e manteiga, junto com as batatas, a pancetta, cebolinha, alecrim e a pimenta. Deixando-as dourar por 10 minutos.

Salteie as batatas com os ingredientes e "bon appetit".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39947-batatas-salteadas-com-pancetta.html>