

BATATA APIMENTADA DA DIKA

INGREDIENTES

500 g de batata inglesa

1 colher de sopa de pimenta calabresa

1/2 cebola

2 dentes de alho

Sal a gosto

1 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas, e coloque na panela de pressão com um pouco de sal e cozinhe até ficarem bem macias.

Após cozidas escorra bem a água e coloque no fogo para secar a água restante.

Coloque o óleo, o alho amassado com sal ,a cebola e a pimenta, frite um pouco.

Depois coloque a tampa da panela sem a borracha e deixe fritar um pouco, mexendo as vezes. Desligue o fogo depois de 5 minutos.Sirva com carne, arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40986-batata-apimentada-da-dika.html>