

BATATA CROCANTE DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de batata asterix

100 g de manteiga com sal

sal a gosto

noz moscada a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar as batatas em rodelas finas, colocando-as em uma tigela com água e sal.

Derreter a manteiga no micro-ondas.

Escorrer as batatas.

Temperar com noz moscada e pimenta do reino.

Aquecer o forno em temperatura alta.

Em uma forma refratária, misturar a batata com a manteiga e colocar no forno.

Não há necessidade de colocar o papel alumínio, mas se quiser, pode colocar nos primeiros 15 minutos.

A ideia é que tanto o fundo, quanto a superfície de batatas fiquem bem crocantes e o meio fique macio e tudo bem amanteigado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41239-batata-crocente-de-forno.html>