

BATATA AO ALHO

INGREDIENTES

4 batatas médias

1 cabeça de alho

5 colheres de azeite

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as em rodelas não muito finas nem muito grossas.

Cozinhe-as com água e sal, não deixe cozinhar muito para não ficarem muito moles. Reserve.

Em uma frigideira, coloque o azeite e o alho amassado e deixe fritar.

Em uma assadeira, coloque as batatas e jogue o alho por cima delas, jogue um fio de azeite e salpique o orégano.

Leve ao forno por aproximadamente por 5 minutos para dourar.

Sirva e delicie-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42266-batata-ao-alho.html>