BATATA ASSADA NO FORNO

INGREDIENTES

1 batata grande lavada

1 colher de manteiga temperatura ambiente

1 pitada de orégano

1 pitada de pimenta

1 pitada de alecrim

1 folha de manjericão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente lave bem a batata.

Depois corte a batata em rodelas finas, mas sem desprende-las, deixando-as ainda unidas na base.

Em uma tigela, misture a manteiga e todos os outros ingredientes, irá formar uma pastinha .

Com o auxilio de um pincel culinário, pincele toda a batata (principalmente entre as rodelas) com a pastinha.

Coloque no forno por aproximadamente 35 min, ou até que fique cozida e douradinha.

Também serve como um ótimo acompanhamento para peixes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44520-batata-assada-no-forno.html