BATAS APIMENTADAS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 dente de alho

2 pimentas dedo de moça

2 colheres (sopa) de maionese

1 colher de ketchup (sopa)

1 colher de mostarda (sopa)

1 colher (café) de papicra picante

1/2 copo de azeite extra virgem

1/2 copo de vinho branco

MODO DE PREPARO

BATATAS:

Batatas:Pique as batas em tiras com cerca de 1 centímetro de espessura e tempere com o sal, a pimenta-do-reino e o alecrim.

Regue com o azeite e leve ao forno médio por cerca de 30 minutos ou até elas estarem cozidas por dentro e crocantes por fora.

MOLHO:

Molho:Pique a pimenta e retire todas as sementes.

Pique o alho.

Com o mixer, bata todos os ingrediente até que forme um creme homogêneo.

Se o molho ficar muito grosso, acrescente mais azeite e vinho até atingir uma consistência mais líquida.

Jogue o molho sobre as batatas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45618-batas-apimentadas.html