

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 batatas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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