

# BATATINHAS AGRIDOCES

## INGREDIENTES

1 kg de batatinhas miúdas tipo calabresa

2 cabeças de alho

2 colheres de chá de açúcar

óleo

1 sachê de molho de tomate a seu gosto

pimenta seca tipo calabresa opcional

cheiro verde

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatinha al dente e escorra e reserve.

À parte corte o alho em lâminas.

Leve a frigideira com um pouco de óleo para esquentar.

Ao esquentar coloque o alho em lâminas com o açúcar.

Deixe dourar um pouco e jogue as batatinhas.

Termine acrescentando o molho de tomate a pimenta opcional e o cheiro verde.

Misture bem e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/45757-batatinhas-agridoces.html>