

BATATA ASSADA COM TEMPERO AGRIDOCE

INGREDIENTES

- 1 kg de batata bolinha
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola pequena ralada
- 1 colher (sopa) de páprica picante
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- 1/4 de xícara (chá) de azeite
- 3 colheres (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na água com um pouco de sal até ficar macias.

Escorra e corte-as ao meio.

Em uma tigela pequena, misture o açúcar, o sal, o alho, a cebola, a páprica, a pimenta e o azeite.

Misture o molho nas batatas, coloque em uma assadeira e asse no forno preaquecido durante 30 minutos ou até dourar.

Transfira para uma travessa, polvilhe a salsa e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45964-batata-assada-com-tempero-agridoce.html>