

PETISCOS DE BATATINHA E CEBOLINHA

INGREDIENTES

1 kg de batatinhas

1 kg de cebolinhas (ceboletes)

salsinha

alho e celola

1 litro de vinagre

sal a gosto

1 xícara de azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatinhas por cerca de 40 minutos.

Cozinhe as cebolinhas descascadas por cerca de 40 minutos separadas das batatinhas, o ponto delas são al dente, não podem estar molinhas.

Coloque o vinagre o azeite, sal, a salsa. Em uma panela coloque meia xícara de agua a cebola e o alho bem picadinho e deixe ferver até murchar.

Junte tudo à mistura do vinagre, em seguida coloque as batatinhas, cebolinha de um dia para o outro para pegar gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47798-petiscos-de-batatinha-e-cebolinha.html>