

BATATA RÁPIDA E MAGRA

INGREDIENTES

2 batatas inglesas grandes

1 sashê de sazón

Orégano

Sal

Margarina

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água com sal até que, com um garfo, consiga transpassá-las.

Descasque-as e corte em fatias grossas.

Coloque o forno para aquecer, enquanto unta um refratário com margarina.

Nesse refratário, distribua os pedaços das batatas na parte untada do refratário.

Por cima, salpique o sazón e o oregano ao seu gosto.

Deixe no forno por 15 minutos no máximo. Retire e sirva.

Uma receita para fazer como acompanhamento ou até mesmo para comer sozinha, em dias de regime.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49734-batata-rapida-e-magra.html>