

BATATA AZEDA DA ANNA MARIA DIAS

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 colher de sopa de manteiga

1 cebola grande

2 limões taiti ou limão branco

1 maço de salsinha

1 lata de creme de leite

sal

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte ao meio e leve para cozinhar, al dente numa panela grande com água e sal.

Leve à geladeira para que fique bem gelada.

Enquanto isso, vamos preparar o creme.

Picar a cebola bem miudinho.

Levar ao fogo a manteiga, refogar a cebola até que fique macia, sem dourar.

Desligar a panela e acrescentar o creme de leite sem o soro e o limão.

Misturar levemente.

Colocar 1 colherzinha de café, rasa, de sal e a salsa picadinha.

Levar à geladeira.

Cortar as batatas com a faca em lâminas bem finas, não importando que as rodela se quebrem pois isto é o segredo do prato.

Misturar o creme às batatas.

Servir em uma travessa, colocando nas bordas folhas de alface, batata palha (opcional) e as batatas cozidas no centro.

Servir com uma carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49862-batata-azeda-da-anna-maria-dias.html>