

BATATAS TEMPERADAS AO FORNO

INGREDIENTES

5 batatas inglesas (médias)

Margarina (ou manteiga)

Sal

Orégano

Glutamato Monosódico

Outros temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Lave em água corrente, descasque e corte as batatas em tiras finas.

Encha uma panela com água até cobrir as batatas e coloque uma pitada de sal na água.

Leve ao fogo alto, até começar a ferver.

Escorra a água e lave as batatas em água corrente .

Deixe-as secar .

Preaqueça o forno em 210°C.

Unte uma forma com a margarina (ou manteiga) e despeje as batatas.

Jogue mais margarina sobre as batatas e misture com duas colheres.

Salpique sal, glutamato monosódico, orégano e outros temperos a gosto.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos e com uma espátula, vire as batatas.

Deixe assar até pegarem um cor "bronzeadas".

Pronto! Batatas semelhantes às fritas no óleo, mas bem menos gordura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49959-batatas-temperadas-ao-forno.html>