

# BATATINHAS EM CONSERVA COM AZEITONAS E PIMENTÃO

## INGREDIENTES

- 2 kg de batatas pequenas (tamanho parecido ao de bola de tênis de mesa)
- 500 ml de azeite
- 2 xícaras de óleo de soja
- 1 1/2 xícara de vinagre de vinho branco
- 1 cebola ralada
- 1/2 cebola picada
- 6 alhos triturados
- 2 colheres de sopa de sal ou sal a gosto
- 200 g de azeitonas
- 1/4 de pimentão verde grande cortado em tirinhas
- 100 g de salsinha picada
- 50 g de cebolinha picada

## MODO DE PREPARO

Com as batatinhas limpas coloque-as para cozinhar em uma panela de pressão em fogo médio, após pegar pressão cronometrar 10 minutos.

Após tirar a pressão da panela espetar as batatinhas com um garfo comum e colocá-las no recipiente ao qual repousaram fechadas por 48 horas antes de servir.

Em um outro recipiente misture todos os ingredientes, menos as batatinhas, e misture bem.

Após as batatinhas esfriarem acrescentar os outros ingredientes já misturas e pronto.

Mexer para o tempero pegar bem e todas.

Servir após 48 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50298-batatinhas-em-conserva-com-azeitonas-e-pimentao.html>