

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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