

BATATINHA APIMENTADA PARA TIRA-GOSTO

INGREDIENTES

1 kg de batatinha bem pequenas
200 gramas de bacon (picadinho)
3 saches de sazón p/carnes (vermelho)
3 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de sal
1 cebola média (picadinha)
1 colher (sopa) de pimenta calabresa
1 colher (sopa) orégano
água suficiente para cozinhar as batatas

MODO DE PREPARO

Lavar bem as batatinhas com bucha e sabão neutro, enxaguar até retirar todo o sabão.

Cozinhar as batatas com casca, na água e sal , até que fiquem cozidas e firmes, escorrer e reservar (não retirar a casca).

Em outra panela, colocar a margarina e o bacon picadinho, assim que estiver dourado, acrescentar a cebola, em seguida a pimenta calabresa, o sazón e o orégano, virar a batata com casca na panela e misturar bem, sacudindo a panela, para que as batatas não desmanchem.

Servir ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52804-batatinha-apimentada-para-tira-gosto.html>