

CONSERVA DE BATATINHA AO MOLHO VERDE

INGREDIENTES

2 kg de batata bolinha
2 maços de coentro
2 maços de salsinha
1 litro de vinagre
1 lata de óleo
azeite a gosto
3 pimentas vermelhas picada
10 dentes de alho picado
1 cebola grande picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as batatas, e coloque-as em uma panela grande com água e sal sem tirar as cascas, cozinhe de 30 a 40 minutos até que estejam cozidos sem esbagaçar, enfie o garfo se estiverem moles tire do fogo e da água.

Deixe esfriar.

Enquanto isso prepare o molho verde.

Pique o coentro, a salsinha e coloque no liquidificador e acrescente vinagre, óleo, o alho picado, a cebola picada, o azeite e a pimenta vermelha picada e sal a gosto, bata no liquidificador, até formar um molho verde, prove e lembre-se, o sal é a gosto, o molho deve ter um gosto apurado de vinagre e o ardido da pimenta, portanto pode acrescentar um pouco mais de algum ingrediente ou diminuir caso queira ou ache necessário.

Quando as batatas estiverem frias, derrame o molho e espalhe entre as batatas até que todas estejam tomadas pelo molho verde, caso queira pode colocar mais molho.

Fica maravilhoso, é uma conserva muito apreciada em festas, aniversários, churrascos, como aperitivo é aprovadíssimo.

Deixe no molho de um dia para o outro, ou faça de manhã e sirva a noite para que o molho possa ficar bem apurado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52827-conserva-de-batatinha-ao-molho-verde.html>