

BATATA ASSADA COM ERVAS

INGREDIENTES

1 kg de batata miúda (tipo conserva)

1 colher de café de sal

salsa picada

alecrim desidratado

azeite

MODO DE PREPARO

Lave as batatas e corte ao meio no sentido do comprimento.

Tempere com o sal e reserve. Forre um refratário com salsa picada, polvilhe o alecrim. Arrume as batatas com a parte cortada virada para baixo.

Regue com azeite e leve ao forno médio por 1 hora ou até que esteja macia. Sirva como acompanhamento de carnes vermelhas ou aves.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/52866-batata-assada-com-ervas.html>