

BATATINHA COM PIMENTA

INGREDIENTES

- 1 pacote de batata palha tradicional 200 g
- 1 xícara de rapadura raspada fina
- 1 colher de chá de aji-no-moto
- 1 colher de chá de caldo de limão
- 1 colher de sopa (não muito cheia) de cebola batidinha
- 1 colher de chá de alho batidinho ou espremido
- 1 colher de sopa de óleo (cheia)
- Pimenta dedo-de-moça a gosto, no mínimo 3 (vermelhas)
- 1 xícara de chá de shoyu

MODO DE PREPARO

No óleo, fritar juntos a pimenta cortada em rodelinhas finas (com as sementes), o alho e a cebola. Depois de frito juntar a rapadura raspada fina, a colher de suco de limão, o aji-no-moto e o shoyu. Mexer em fogo fraco até derreter a rapadura. Forma um melado não muito grosso.

Por último, juntar toda a batatinha. Misturar bem as batatinhas nesse molho.

Guardar em local mais seco para não amolecer. Não tampar até que fique bem fria.

Se quiser mais apimentada, pode por umas gotas do caldo de pimenta malagueta.

Para fazer sem pimenta, a mesma coisa, é só não acrescentar a pimenta!

Acompanha churrasco suíno.

Receita da Tia Carmélia (BH-MG).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54517-batatinha-com-pimenta.html>