

# BATATA COZIDA DE FORNO

## INGREDIENTES

3 dentes de alho  
4 colheres de óleo  
Sal a gosto  
1 colher de café de corante  
Queijo parmesão ralado  
6 batatas(grandes)  
3 cebolas  
Cebolinha picada  
Água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo, sal a gosto, alho e corante  
Descasque as batatas em pedaços grandes e depois coloque-as na panela.  
Deixe-as um pouco até dourar e depois coloque água até cobri-las.  
Em fogo médio deixe cozinhar até ficarem al dente.  
Coloque-as depois de cozidas em uma travessa, pique as cebolas em pedaços grandes.  
Coloque o queijo parmesão e leve-as ao forno preaquecido em 180°C até dourar e derreter o queijo.  
No final jogue a cebolinha picada e sirva.  
Também pode ser acompanhada com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55521-batata-cozida-de-forno.html>