

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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