

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>