

BATATA CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de mini batatas
7 dentes de alho grandes
1 cebola picada
1 louro em folha
azeite quanto baste
200 ml de vinagre
sal ou tempero a gosto
pimenta calabresa a gosto
salsa e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as batatinhas e coloque pra cozinhar com casca e um pouco de sal; não deixe cozinhar muito

Após o cozimento, escorra, deixe esfriar e corte

Coloque o azeite até cobrir o fundo da panela e acrescente o alho, folha de louro, pimenta calabresa e o sal; deixe o alho dourar

Após o alho dourar, acrescente o copo com 200 ml de vinagre e aumenta o fogo

Quando começar a ferver, coloque as batatas com a parte cortada para baixo; deixe a panela semi aberta e abaixe o fogo

Não mexa as batatas, apenas vire

Depois de 5 minutos das batatas fervendo, acrescente a cebola e tampe a panela

Quando o vinagre começar a secar, verifique se as batatinhas já estão cozidas, se ainda estiver dura acrescente um pouquinho de água; se estiverem cozidas, coloque dentro de um recipiente

Salpique a salsa e coentro e deixe a panela tampada por uns 20 minutos

Não esqueça de acertar a pimenta, caso ache que está com pouco, coloque mais enquanto a batata ainda cozinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9975-batata-calabresa.html>