

BATATINHA EM CONSERVA DE BOTEÇO

INGREDIENTES

2 kg de batatinha do tipo bolinha (as menores)
2 de cebolas bem picadinhas (ou raladas)
10 dentes de alho picado
2 colheres (sopa) de cúrcuma
2 colheres (copa) de açafraão da terra
1 vidro de azeitona picada
água da azeitona
2 pimentas dedo de moça bem picadinhas
sal
1 colher (sopa) de pimenta calabresa
orégano a gosto
pimenta-do-reino a gosto
4 colheres (sopa) de azeite para cada kg de batata
4 colheres (sopa) de vinagre para cada kg de batata

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas
Cozinhe todas em água com sal até que estejam macias, mas não muito moles, pois poderão se desmanchar
Frite a cebola e o alho em fogo baixo
Quando dourar, adicione a cúrcuma, a azeitona e os demais temperos
Por fim a água de azeitona
Misture tudo, incluindo o vinagre
Coloque em um recipiente de vidro na geladeira
Deixe esfriar e sirva gelada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12105-batatinha-em-conserva-de-boteço.html>