BATATA RÚSTICA SIMPLES SUPER FÁCIL!

INGREDIENTES

3 batatas

2 ramos de alecrim

2 ramos de tomilho

3 colheres (sopa) de azeite

3 alho com casca

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200 °C (temperatura média);

Lave e seque bem as batatas e as ervas;

Numa tábua, corte as batatas em gomos;

Transfira os gomos para uma panela, cubra com água e tempere com uma colher (chá) de sal (comum ou grosso);

Leve ao fogo alto e, quando água começar a ferver, deixe cozinhar por 5 minutos;

Retire do fogo, passe as batatas para uma peneira e deixe por alguns minutos para escorrer bem a água;

Transfira para uma assadeira (de preferência antiaderente), junte as ervas, os dentes de alho com casca e regue com o azeite;

Misture bem para envolver as batatas e ervas com o azeite;

Tempere com sal grosso e pimenta-do-reino moída na hora;

Leve ao forno preaquecido para assar por cerca de 40 minutos;

Retire do forno e, com ajuda de uma espátula, solte as batatas da assadeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitaecozinha.com.br/receita/12954-batata-rustica-simples-super-facil.html