

BATATA RÚSTICA COM ALECRIM

INGREDIENTES

1 kg de batata rosa com casca
3 ramos de alecrim fresco
3 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas inteiras e com casca em uma panela grande e com água e sal até ficarem

Sugiro que usem batatas de tamanho médio

Escorra e deixe esfriar um pouco

Corte as batatas pelo comprimento, em forma de gomos

Em uma frigideira funda, com bastante óleo, frite as batatas aos poucos

Coloque

Em outra frigideira, coloque o azeite e a manteiga

Assim que aquecer coloque o alecrim e deixe dourar rapidamente

Cuide para que não queime

Disponha as batatas fritas em uma travessa, salpique sal e pimenta a gosto e regue com o alecrim na manteiga

Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2231-batata-rustica-com-alecrim.html>