

BATATAS NA MANTEIGA

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes descascadas e cortadas ao meio (sentido do comprimento)
- 1 tablete de caldo de galinha
- 3 colheres de manteiga ou margarina
- 1 cebola pequena picada
- 4 dentes de alho picados
- água o quanto baste
- chimichurri para salpicar (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas em uma panela, de modo que fique um pedaço ao lado do outro

Coloque água até cobri

Junte o caldo de galinha esfarelado

Tampe a panela e leve ao fogo baixo; deixe cozinhar até as batatas ficarem macias

Refogue a cebola e o alho na manteiga

Jogue em cima das batatas cozidas e salpique chimichurri

Se ficar muita água, aumente o fogo e deixe a panela destampada para secar um pouco, ficando quase só manteiga

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11247-batatas-na-manteiga.html>