

SALADA DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata médias
1/2 colher (sopa) de sal
vinagre a gosto
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
3 ovos cozidos
1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
Molho: 1 cubo de caldo de galinha
2 xícaras (chá) de água fervente
4 colheres (sopa) de azeite
3 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas lavadas por 30 minutos ou até que estejam macias; retire a água e deixe esfriar
Tempere com o sal, o vinagre e a pimenta
Em outra panela cozinhe os ovos; descasque e amasse
Depois misture com a batata
Dissolva o caldo de galinha na água quente e reserve
Em uma panela, coloque o azeite e a farinha; leve ao fogo para dourar levemente, mexendo sem parar
Retire do fogo e acrescente aos poucos a água com o caldo, sempre mexendo
Volte ao fogo e cozinhe até levantar fervura; deixe cozinhar por 1 minuto
Junte a batata e por último acrescente a salsinha e a cebolinha
Retire do fogo e misture novamente
Sirva frio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11612-salada-de-batata.html>