

BATATINHA EM CONSERVA DE BOTECO

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 açafrão 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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