

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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