A MELHOR BATATA RÚSTICA

INGREDIENTES

4 batatas inglesas médias

sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de tomilho

2 colheres (sopa) alecrim

5 dentes de alho

1/2 xícara de azeite

1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Lave bem as batatas e corte

Cozinhe as batatas em agua fervente com sal a gosto e bicarbonato até conseguir perfurar com um garfo, mas ainda durinhas

Coe o conteúdo do azeite e reserve

Use o azeite para derramar sobre as batatas em uma forma grande (mantenha as cascas da batata para baixo)

Corrija o sal e salpique pimenta

Leve as batatas em forno preaquecido a 280º C por aproximadamnete 20 minutos

Pode ser um acompanhamento de refeição ou lanche

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/1809-a-melhor-batata-rustica.html