

# 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 água 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 aproximadamente 20 minutos

Pode ser um acompanhamento de refeição ou lanche

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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