

SALADA DE BATATA DOCE E FIGO

INGREDIENTES

4 batatas doces com casca (1kg)

12 mini cebolas fatiadas pela metade no sentido do comprimento

5 colheres (sopa) de azeite de oliva

2 colheres (chá) de sal

Pimenta-do-reino a gosto

200 ml de vinagre balsâmico

4 colheres (sopa) de açúcar

1 pimenta dedo de moça fatiada fina

150g de ricota para salpicar

6 figos maduros ou em conserva cortados em 4

Amêndoas laminadas ou gergelim torrado para decorar

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em 4 no sentido do comprimento e cada pedaço em 2 ou 3 partes para que fiquem com aproximadamente 8cm de comprimento e 2cm largura

Tempere as batatas com 3 colheres de sopa de azeite de oliva, sal e pimenta do reino a gosto e disponha em assadeira com a casca voltada para baixo

Asse em forno alto pré aquecido (220°C) por 25 minutos ou até amaciar, mas não deixe murchar

Leve o vinagre balsâmico ao fogo médio com o açúcar até ferver

Misture o azeite restante com as metades de minicebola, a pimenta dedo de moça picada e leve ao fogo médio, mexendo por 4 minutos

No recipiente em que irá servir, misture a batata com a cebola refogada e o figo e regue com a redução de vinagre balsâmico

Salpique com o queijo e decore com gergelim torrado ou amêndoas laminadas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6435-salada-de-batata-doce-e-figo.html>