

Batatas picantes com alecrim

De [MarolaCarambola](#)

A verdade é: Todo mundo gosta de batatas!!

São tantas as variedades e ficam boas de todos os jeitos.

Cada uma tem o seu melhor modo de preparo.

Para esta receita eu usei a asterix. São batatas com um alto teor de amido.

Ótimas para assar e para fritar.

Elas ficam sequinhas e super crocantes.



Type:Prato Principal

Número de doses:6 porções

Preparação:10 min

Cozedura:40 min

Pronto em:50 min

Dificuldade:Médio

Calorias:120 Kcal (1 porção)

ProPoints:3 (1 porção)

SmartPoints:4 (1 porção)

Ingredientes

4 [batatas](#) Asterix grandes com a casca

Caldo de [legumes](#) (para cozinhar)

Pimenta [calabresa](#) a gosto

Raminhos de [alecrim](#)

[Azeite](#)

Sal

Preparação

Passo 1

Coloque o caldo para ferver.

Passo 2

Cozinhe as batatas por 15 minutos. Escorra e reserve.

Passo 3

Em uma assadeira coloque o azeite, a pimenta, o sal e o alecrim.

Passo 4

Junte as batatas e misture. Arrume as batatas para que um dos lados fique para baixo.

Passo 5

Leve ao forno a 220 graus por 10 minutos, vire as batatas, e volte ao forno por mais 10 minutos, ou até que fiquem douradas. Retire antes que queimem.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/batatas-picantes-com-alecrim-fid-1546291>



São Paulo, SP, 31 de Janeiro de 2018

Mkmouse