

Batatinha aperitivo (vegana)
De Cantinho Vegetariano



Tipo de receita: peritivo
Número de doses: 6 porções
Preparação: 10 min
Cozedura: 15 min
Pronto em: 25 min
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes

- 1 kg de batatinha
- 2 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 e 1/2 colheres (sopa) de missô
- 2 e 1/2 colheres (sopa) de vinagre de arroz
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de limão
- 1/2 xícara de salsinha picada

Preparação

Passo 1

Lave as batatas e fure-as suavemente com um garfo, pegue um recipiente de microondas e acrescente a água.

Leve as batatas ao microondas, tampe deixando uma fresta, deixe por aproximadamente 15 a 25 minutos na potência alta ou até que as mesmas estejam macias

Passo 2

Enquanto isso, prepare o tempero: num recipiente médio, misture o azeite, o missô, o vinagre, o açúcar, o limão e a salsinha até virar um molho homogêneo.

Retire as batatas do forno, abra a tampa para o vapor sair contra você, tempere com o molho, espere esfriar e deixe na geladeira de um dia para outro.

Sirva em seguida.

<https://pt.petitchef.com/receitas/aperitivo/batatinha-aperitivo-vegana-fid-691912>



São Paulo, SP, 31 Marco de 2018

Mkmouse