

# Batatas assadas com alho, ervas e parmesão

09 de fevereiro de 2016  
por Redação

Afemaria, Deus do céu...! Comendo com os Olhos estas batatinhas!



Feitas com ervas, temperos, alho e parmesão, a possibilidade de ficarem maravilhosas, alcança quase todas as probabilidades positivas dessa vida! Portanto, o melhor de agora é aprender como fazê-las!

## || Batatas assadas com alho, ervas e parmesão ||

### :: Ingredientes ::

- 4 batatas fatiadas em 4 no comprimento (com casca)
- Azeite de oliva
- 3 dentes de alho picadinho
- Temperos e sabores à vontade
- 1/2 xícara de queijo parmesão (de preferência, ralado na hora – é muito mais gostoso!)
- Sal a gosto
- Salsinha, cebolinha e verdinhos à la vontè



### :: Como faz ::

1. Pré-aqueça o forno em 180°C e unte uma forma retangular com um pouquinho de azeite;
2. Em uma tigela grande, coloque as batatas, regue com azeite e misture.
3. Reserve;
4. Em uma frigideira, frite o alho picadinho até quase ficarem amarelinhos (2 pontos abaixo de dourar, porque ainda vai ao forno).
5. Reserve;
6. Em uma tigela menor, misture os temperos (ervas, pimentas...) e o sal;
7. Com as batatas dispostas na forma com a casca para baixo, polvilhe o parmesão ralado na hora, o alho e, em seguida, polvilhe a mistura de ervas e temperos;
8. Asse até ficarem douradas – de 25 a 30 minutos, depende do forno, retire do forno, salpique a salsinha, cebolinha e outros verdinhos que você adora e pronto!



**DICA:**

Mergulhe as batatinhas em um creme de gorgonzola como se não houvesse amanhã!

[Clique aqui](#) e aprenda como faz!

[Crédito de Imagens: **Creme de la Crumb**]

<http://comendocomosolhos.com/batatas-assadas-com-alho-ervas-e-parmesao/>



São Paulo, SP, 30 Setembro de 2018

Mkmouse

