

Batatas com salsa e manteiga



Essas batatas com salsa e manteiga são uma refeição rápida e deliciosa.

Essas batatas combinam muito bem com carne ou peixe grelhados.

Você também pode preparar essa receita com um mix de batatas diferentes ou qualquer outro legume do tipo (batata doce, mandioca, etc).

A salsa pode ser substituída por qualquer erva fresca: manjericão, tomilho, coentro, etc.

Às vezes eu também gosto de acrescentar suco de limão para transformá-la em uma simples salada de batatas.

Batatas com salsa

Receita fácil de batatas com salsa, manteiga e sal. Ótima para acompanhar refeições com carne ou peixe.

Ingredientes

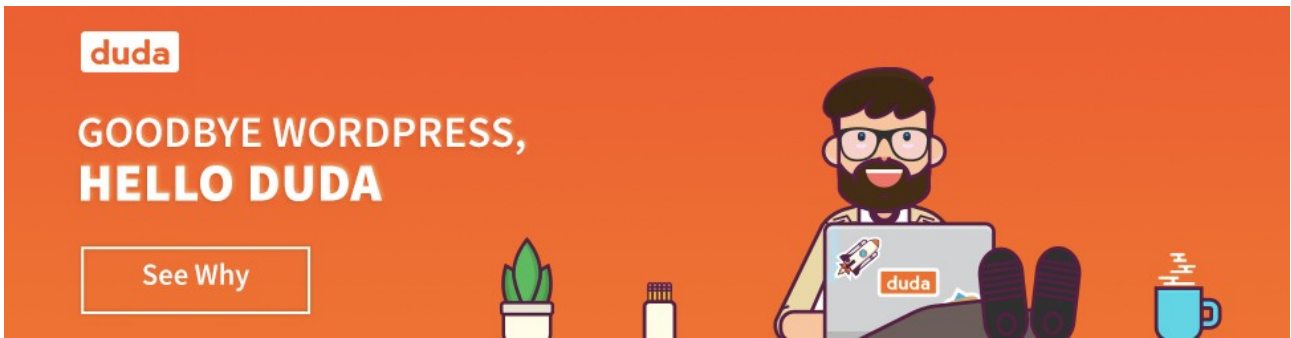
- 750g de batatas , lavadas e descascadas
- 2 colheres de sopa de manteiga, derretida
- 2 colheres de sopa de salsa, picada bem fina
- Sal marinho a gosto

Modo de preparo

1. Cozinhe as batatas até que estejam macias mas firmes.
2. Tire do fogo, seque e coloque junto com a manteiga derretida, a salsa picada e o sal marinho.
3. Sirva quente.



<http://laylita.com/receitas/1204/batatas-com-salsa/#more-1204>



São Paulo, SP, 30 Setembro de 2018

Mkmouse