

# 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.



**Tipo de receita:** Prato Principal  
**Número de doses:** 6 porções  
**Tempo de Preparação:** 10 minutos  
**Tempo de Cozedura:** 40 minutos  
**Pronto em:** 50 minutos  
**Dificuldade:** Médio

## 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.

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



São Paulo, SP, 30 Setembro de 2018

Mkmouse