

Mayra

Alimentação infantil

Batatinha no forno

Equipe Mayra A. · Tuesday, August 5th, 2014



Receita desenvolvida exclusivamente para [Escolinha Walita](#), foto [Elisa Correa](#)

Ingredientes

4 batatas em fatias palito

¼ xícara de azeite

Alecrim fresco a gosto

Sal

Gelo

Modo de preparo

1. Num recipiente grande, colocar água com gelo e mergulhar as batatas. Deixar de molho na água gelada por 30 minutos.
2. Secar bem com papel toalha e reservar.
3. Arrumar as fatias de batata numa assadeira, regar com azeite e juntar o alecrim.
4. Levar ao forno pré-aquecido a 220°C por 30 a 40 minutos, até dourar e ficar crocante.

Obs. Para dar ainda mais sabor às batatas, polvilhe queijo parmesão ralado após prontas. Fica delicioso!

Rendimento: 04 porções

Dificuldade: Fácil

Tempo: 50 minutos

This entry was posted on Tuesday, August 5th, 2014 at 10:06 am and is filed under [Acompanhamento](#), [batata](#), [Home](#), [Permita-se](#), [Receitas](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.