

Hortifruti União na cozinha

Batata rústica com alho e alecrim

4 batatas rosas grandes
1 cabeça de alho
6 raminhos de alecrim

Lave as batatas, seque e corte em pedaços grandes com a casca. Após cortadas, seque novamente com um pano de prato limpo ou papel toalha.

Lave os dentes de alho sem retirar a casca e o alecrim e seque bem.

Coloque em uma panela funda as batatas, os dentes de alho e os ramos de alecrim. Adicione óleo até cobrir todos os ingredientes, acenda o fogo em temperatura alta, tampe a panela e deixe sem mexer por aproximadamente 10 minutos.

Quando o óleo já estiver quente e fritando, deixe a panela destampada e retire as batatas quando estiverem douradas em um escurador. Após escorrer o excesso de óleo, coloque no papel toalha para ficar mais sequinha. Sirva quente com sal.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

