

## Hortifruti União na cozinha

### Batatas ao murro

24 batatas aperitivo  
1/2 xícara de azeite  
3 raminhos de alecrim fresco  
3 dentes de alho  
Sal a gosto  
Queijo parmesão ralado a gosto



Lave bem as batatas com casca e cozinhe em uma panela de pressão por 8 minutos (depois de pegar a pressão) ou até que estejam macias. Retire-as da panela e deixe esfriar em uma forma.

Dê leves murros para amassá-las ligeiramente. Pique o alho em fatias finas e espalhe sobre a batata. Coloque o azeite, o sal, o alecrim e leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos.

Coloque o queijo ralado por cima e leve ao forno novamente por mais cinco minutos.

Sirva quente.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 30 minutos