



Batata Sauté

www.receitasdafia.com/receitas/batata-saute

Essa receita é super fácil e rápido de fazer, e serve como acompanhamento de vários pratos, tanto carne como frango. Anote ai!

Batata Sauté or type unknown

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 1 kg de [batatas](#) pequenas
- ¼ de xícara (chá) de [salsinha](#)
- 3 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 4 dentes de [alho](#)

Modo de Preparo

1. Preencha uma panela grande com água e leve ao fogo alto para ferver. Enquanto isso, descasque as batatas.
2. Assim que a água ferver, junte o sal, as batatas e deixe cozinhar por cerca de 20 minutos ou até que as batatas fiquem macias.
3. Então, passe as batatas pelo escurridor e deixe escorrer bem a água. Lave, seque e pique fino a salsinha.
4. Logo depois, leve uma frigideira anti-aderente grande ao fogo baixo. Coloque a manteiga e deixe derreter.
5. Frite o alho picado, junte as batatas, a salsinha e tempere com sal a gosto.
6. Segure o cabo da frigideira faça movimentos curtos, para frente e para traz, por cerca de 3 minutos até as batatas dourarem de todos os lados.
7. Sirva a seguir.

www.receitasdafia.com