



RECEITAS DA FIA

Batatas ao murro

www.receitasdafia.com/receitas/batatas-ao-murro

Batatas ao murro é uma culinária tradicional portuguesa, super simples de fazer e delicioso, acompanha muito bem com carne ou frango assado!

Batatas ao murro

 60 min

 4 porções

Ingredientes

- 8 [batatas](#) médias com casca
- 4 a 5 dentes de alho em lâminas
- 6 colheres (sopa) de [azeite](#) de oliva
- Sal grosso

Modo de Preparo

1. Lave e cozinhe as batatas em água fervente por 10 minutos, para amaciar e diminuir o tempo de forno. Escorra.
2. Coloque as batatas em assadeira e leve ao forno alto preaquecido (250 °C) até que fiquem macias.
3. Retire do forno e, com a mão envolvida em um pano de prato ou luva, dê um murro em cada uma para abri-las (sem esmigalhar).
4. Frite o alho no azeite até ficar dourado (cuide para não queimar).
5. Distribua a mistura sobre as batatas, polvilhe sal grosso a gosto e sirva.

www.receitasdafia.com