



# RECEITAS DA FIA

## Batatas Douradas na Manteiga

[www.receitasdafia.com/receitas/batatas-douradas-na-manteiga](http://www.receitasdafia.com/receitas/batatas-douradas-na-manteiga)

Hoje vamos aprender a fazer Batata Dourada. Super fácil e prática de ser preparada. Siga os passos a passo!

Batatas Douradas na Manteiga

 30 min

 10 porções

### Ingredientes

- 1 kg de [batata](#) bolinha
- Salsinha picada a gosto
- 4 colheres (sopa) de margarina ou [manteiga](#)
- Uma pitada de pimenta do reino
- Sal a gosto

### Modo de Preparo

1. Lave bem as batatas e descasque. Reserve!
2. Em uma panela de pressão, derreta a margarina, coloque a batata e tempere com o sal e a pimenta do reino.
3. Tampe a panela e cozinhe por 3 min após o início da pressão.
4. guarde a pressão sair totalmente antes de abrir a panela.
5. Coloque as batatas em uma travessa.
6. Polvilhe a salsa, misture delicadamente e sirva em seguida.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)