

BATATA PICANTE

RECEITA DO TASTY DEMAIS



INGREDIENTES

- 3 batatas inglesas grandes
- 1 xícara de azeite
- 1/2 xícara de parmesão ralado
- Sal a gosto
- 1 colher de chá de páprica
- 1 colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá de orégano
- Salsinha picada pra colocar depois

INSTRUÇÕES

1. Preaqueça o forno a 200 graus.
2. Lave bem as batatas e corte tipo canoa (com casca e tudo)
3. Disponha as batatas em um bowl, regue com azeite e mexa até cobrir uniformemente.
4. Adicione o sal, o queijo e mexa novamente.
5. Em uma tigela separada, misture o sal, o orégano, o alho em pó e a páprica e tempere as batatas até cobrir tudo.
6. Distribua as batatas em papel alumínio com as cascas viradas pra baixo. Deixe um espaço entre elas.
7. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até ficar macia por dentro e douradas por fora.. (faça o teste com o garfo).
8. Retire e salpique salsinha por cima.

RECEITA TOP! Essa receita é do Taty Demais do facebook.