

ESPETADA DE BATATA EM ALECRIM



INGREDIENTES

- BATATAS
- RAMOS DE ALECRIM
- TEMPERO: SAL, AZEITE, ACAFRÃO, OREGÃOS, ALHO EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Cortar as batatas em pedaços moderadamente grossos, tipo bloco retangular.

2. Envolver os pedaços de batata pela mistura de temperos.

3. Espetar a batata no ramo de alecrim, de forma espaçada.

4. Cozinhar no cesto durante 20 min.

5. Opcionalmente, colocar queijo por cima da espetada e deixar derreter.
