

BATATA DOCE PARMIGIANA



CONFEÇÃO

1. Cortar a batata doce em palitos moderadamente grossos e passar por ovo batido com oregãos.
2. Envolver os palitos na mistura de pão ralado+parmesão+alho em pó.
3. Forrar o cesto com papel vegetal pincelado com azeite.
4. Colocar os palitos panados, colocar um fio de azeite e cozinhar durante 30min.

INGREDIENTES

- BATATA DOCE
- 1 OVO
- OREGÃOS
- AZEITE
- MISTURA DE PÃO RALADO+PARMESÃO+ALHO EM PÓ
- PAPEL VEGETAL