SALADA DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata médias

1/2 colher (sopa) de sal

vinagre a gosto

1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino

3 ovos cozidos

1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha

Molho:1 cubo de caldo de galinha

2 xícaras (chá) de água fervente

4 colheres (sopa) de azeite

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas lavadas por 30 minutos ou até que estejam macias; retire a água e deixe esfriar

Tempere com o sal, o vinagre e a pimenta

Em outra panela cozinhe os ovos; descasque e amasse

Depois misture com a batata

Dissolva o caldo de galinha na água quente e reserve

Em uma panela, coloque o azeite e a farinha; leve ao fogo para dourar levemente, mexendo sem parar

Retire do fogo e acrescente aos poucos a água com o caldo, sempre mexendo

Volte ao fogo e cozinhe até levantar fervura; deixe cozinhar por 1 minuto

Junte a batata e por último acrescente a salsinha e a cebolinha

Retire do fogo e misture novamente

Sirva frio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11612-salada-de-batata.html