

BATATA FRITA NO FORNO

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

600g de batatas para fritar com casca bem lavadas
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de café rasa de pimenta-caiena
ou pimentão doce
1 colher de chá rasa de alho em pó
1 colher de chá de folhas de tomilho secas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 0.50 € | Custo por pessoa: 0.13 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/batata-frita-no-forno-41212/>

PREPARAÇÃO

1. Corte as batatas em gomos do mesmo tamanho.
2. Numa tigela coloque as batatas.
Tempere com sal, o alho em pó, a pimenta-caiena e as folhas de tomilho.
Por fim, regue tudo com o azeite e envolva muito bem.
3. Coloque as batatas num tabuleiro grande previamente pincelado com azeite.
Tenha atenção para que as batatas fiquem bem espalhadas.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 210°C e deixe assar aproximadamente 40 minutos.
Depois das batatas loirinhas e estaladiças, retire-as e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!