

BATATINHAS EM AZEITE

Ingredientes para 2 pessoas:

10 batatinhas novas

4 dentes de alho

200ml de azeite (ou o suficiente para cobrir as batatinhas)
sal e pimenta q.b.

1 raminho de Alecrim

Preparação:

Lave muito bem as batatinhas, e leve-as a cozer em água temperada de sal durante 5 minutos. Retire e escorra-as bem.

Pique a casca as batatinhas com um garfo e coloque-as num recipiente que possa ir ao forno, mas de modo a que as batatinhas fiquem bem acomodadas e sem espaços entre elas.

Tempere com um pouco de sal e pimenta, com o alecrim partido em pedaços e os dentes de alho esmagados.

Regue com o azeite de modo a cobrir as batatinhas e leve-as ao forno (140°C) de modo a que as batatinhas acabem de cozinhar.

Deve ter em atenção a temperatura do forno para

que as batatinhas não friteem, mas sim cozam no azeite. Se vir as bolhinhas típicas da fritura a formarem-se deverá diminuir a temperatura do forno. Deixe cozinhar até as batatinhas estarem macias, cerca de 1 hora.

O azeite onde cozinhou as batatinhas poderá ser guardado e pode voltar a utilizá-lo para esta preparação, ou usar para temperar peixe, assados ou legumes.



**Fig.1 – Batatinhas
em Azeite**