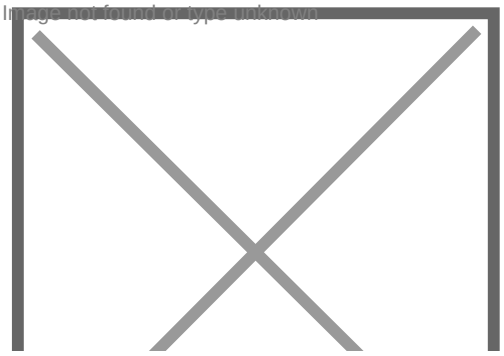

Batatas ao murro

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata bolinha	10 unidades	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	45 ml
Alho (cortado em lâminas)	2 dentes	6 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, acomode as batatas e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até que as batatas estejam macias.

2. Retire do forno e, com a parte lisa de um martelo, amasse levemente as batatas. Salpique o AJI-SAL® Profissional, misture e reserve.

3. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e refogue rapidamente, sem deixar dourar. Acrescente as batatas, aos poucos, e frite por 10 minutos, virando na metade do tempo e polvilhando com o Tempero SAZÓN® Profissional.

4. Retire do fogo e sirva em seguida.