

Espetadas de batatinhas com alecrim

VITACRESS™

O melhor em folhas jovens e inteiras™

4 pax
Fácil
Custo económico
Tempo de preparação 40 minutos

Ingredientes:

1 embalagem de batatinhas primor 20-32mm da VITACRESS
6 espetos de alecrim com folha
6 colheres (sopa) de azeite
flor de sal
pimenta
sal grosso



Preparação:

Coza as batatas em água a ferver temperada de sal durante 10 minutos. Escorra-as, pique-as com os dentes de um garfo e deite para um recipiente. Ao azeite junte uma pitada de pimenta e de sal e misture bem. Coloque as batatas no espetos de alecrim e leve-as a grelhar no grelhador durante 10 a 15 minutos de ambos os lados. Devem ficar bem douradinhas. Sirva-as polvilhadas com flor de sal.

Sugestão do Chef

Sirva estas batatinhas com peixe, carnes ou charcutaria grelhada.