



Batata rústica assada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata (cortada em gomos)	1,8 kg	1,8 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (sopa)	15 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	6 colheres (sopa)	90 ml
Alho (inteiro)	4 dentes	12 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, coloque a batata, metade do Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o Azeite TERRANO®, e misture. Junte o alho inteiro, levemente amassado, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 1 hora, ou até que a batata esteja macia.

2. Remova o papel alumínio e retorne ao forno por mais 30 minutos, ou até que a batata esteja dourada. Retire do forno, polvilhe com o Tempero SAZÓN® Profissional restante e sirva em seguida.