

Espetadas de Batatinhas com Alecrim

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 pessoas

Grau de Dificuldade: 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.