

RECEITA:

Batata Rústica Caramelizada



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

- 800 g de batata doce cozida al dente
- 200 ml de Liza Molho Barbecue
- 4 dentes de alho picado
- Azeite a gosto
- Sal a gosto



MODO DE PREPARO

- 1 - Pré-aqueça o forno a 220 °C.
- 2 - Corte as batatas com casca em tiras médias.
- 3 - Transfira para a tigela com o molho liza barbecue, o azeite e o alho picado.
- 4 - Misture bem para envolver todos os pedaços.
- 5 - Espalhe as batatas na assadeira e tempere com sal a gosto.
- 6 - Leve ao forno e deixe assar por cerca de 20 minutos, até caramelizar.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br