



Pratos Principais Pratos de Carne

Batatas Salteadas com Alecrim e Costeletas

35 min.

Fácil

Económico

6 doses

Ingredientes

500 g de batatas para cozer
15 costeletas de borrego de pé
2 c. de sopa de folhas de alecrim
1 c. de sopa de sal grosso
6 dentes de alho esmagados
3 folhas de louro
2 c. de sopa de manteiga
azeite q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|-------|
| Energia | 458,9 kcal | 23%* |
| Proteínas | 57,5 g | 115%* |
| Lípidos | 17,7 g | 25%* |
| Hidratos de Carbono | 17,2 g | 7%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Descasque as batatas e corte-as em cubos grandes. Coloque num tacho com água e deixe ferver durante cerca de 15 minutos até estarem quase cozinhadas. Escorra e reserve. Tempere as costeletas com sal grosso, os dentes de alho e 1 colher de sopa de folhas de alecrim. Deixe repousar no mínimo por 30 minutos.
- 2 Grelhe as costeletas num pouco de azeite por cerca de 2 minutos de cada lado de forma a ficarem tostadas por fora e rosadas por dentro.
- 3 Derreta a manteiga numa frigideira, quando estiver acastanhada, adicione as batatas e deixe cozinhar sem mexer muito de forma a não se desfazerem. Abane a frigideira para cozinhar uniformemente. Polvilhe com as folhas de alecrim e sirva com as costeletas acabadas de fritar.