

Pratos Principais | Acompanhamentos

Batatas Assadas em Papelotes com Creme de Cebolinho

20 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

1 embalagem de Natas Longa Vida Original

batatinhas para assar

sal q.b.

molho inglês q.b.

cebolinho q.b.

Informação nutricional

Energia	528,5 kcal	26%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	27,1 g	39%*
Hidratos de Carbono	61,1 g	23%*

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

Preparação

1. Aquecer o forno a 200ºLavar muito bem as batatinhas. Dar-lhes um golpe e colocar num quadrado de papel de alumínio, uma por uma. Temperar com sal e fechar o embrulho.

2. Levar ao forno. Ao fim de 30 minutos verificar se estão assadas, espetando um garfo. Bater as natas com sal e umas gotas de molho inglês até ficarem bem firmes. Polvilhar com cebolinho.Servir os papelotes de batatas com o molho ao lado.