

Número	05	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	BATATAS LOURAS (ENTRE DOURO E MINHO)				

Batatas louras (Entre Douro e Minho)

Ingredientes:

- 1 Kg de batatas;
- 1 dl de vinho branco;
- 1 ramo de salsa e 1 folha de louro;
- 50g de banha;
- 1 colher de café de colorau;
- 4 dentes de alho;
- 3 dl de caldo de carne;
- sal e pimenta;

Modo de preparação:

Cortam-se as batatas aos quadrados e temperam-se com os dentes de alho pisados com sal. Colocam-se na assadeira de barro e junta-se com o louro picado, o colorau e vinho branco. Rega-se com o caldo de carne e por cima coloca-se a banha aos bocadinhos. Vão ao forno a assar, polvilhadas com salsa picada.