



Tiras de Pota à Lagareiro



Ingredientes

- 1 emb. de Tiras de Pota Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 folhas de louro
- 8 dentes de alho
- 400 g batatinhas novas
- 1,5 dl azeite



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Tiras de Pota, temperar com pimenta preta moída na hora e as folhas de louro. Descascar o alho e laminar. Lavar as batatas, fazer alguns furos com um garfo e cozer em água com sal, aprox. 10 min.
2. Numa assadeira, deitar 1 dl de azeite, dispor as Tiras de Pota e as batatas e, por cima, o alho laminado e o restante azeite. Assar em forno pré-aquecido a 220° C, aprox. 20 min.
3. Quando retirar o tabuleiro do forno, colocar as batatas escorridas numa tábua de cozinha e, uma a uma, tapar com um pano e dar uma ligeira pancada para rachar. Voltar a colocar as batatas no tabuleiro, no azeite, com as Tiras de Pota.
4. Servir quente (se necessário reforçar o tempero, aquecer mais 0,5 dl de azeite com 2 dentes de alho laminados e uma folha de louro pequena).

Produtos Associados



**Tiras de Pota no
ponto de sal**

500 g