

## Tiras de Pota à Lagareiro (Vídeo)









Tempo Entre 30-60 min



Nº de pessoas 4 Pessoas

## **Ingredientes**

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

## Preparação

- 1. Descongele as Tiras de Pota, tempere com pimenta preta moída na hora e as folhas de louro. Reserve.
- 2. Depois, faça alguns furos nas batatas com um garfo e leve a cozer em água com sal, apróx. 15 min. Quando estas estiverem cozidas, esmague-as.
- 3. Numa travessa de forno, deite 1 dl de azeite, disponha as Tiras de Pota e as batatas. Por cima, coloque as rodelas de dentes de alho e o restante azeite. Leve a assar a forno pré-aquecido a 220°C aprox. 20 min.
- 4. Retire o tabuleiro do forno e sirva.

## **Produtos Associados**



Tiras de Pota no ponto de sal

500 g