



Tiras de Pota à Lagareiro



Ingredientes

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

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
410 Kcal	21 g	20 g	28 g

Preparação

1. Descongele as Tiras de Pota, tempere com pimenta preta moída na hora e as folhas de louro. Descasque o alho e corte às rodelas finas. Lave as batatas, faça alguns furos com um garfo e leve a cozer em água com sal, aprox. 15 min.
2. Numa travessa de forno, deite 1 dl de azeite, disponha as Tiras de Pota e as batatas e, por cima, as rodelas de dentes de alho e o restante azeite. Leve a assar a forno pré-aquecido a 220°C, aprox. 20 min.
3. Quando retirar o tabuleiro do forno, coloque as batatas escorridas numa tábua de cozinha e, uma a uma, tape com um pano e dê uma ligeira pancada com o punho fechado. Volte a colocar as batatas no tabuleiro, no azeite, com as Tiras de Pota.
4. Sirva quente e, se for necessário reforçar o tempero, aqueça mais 0,5 dl de azeite com 2 dentes de alho cortados às rodelas finas e uma folha de louro pequena.

Produtos Associados



Tiras de Pota no ponto de sal

Embalagem: **500 g**