



## Tiras de Pota à Lagareiro (Vídeo)



### 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

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 30-  
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### 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, aprox. 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 rodela 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**

Embalagem: **500 g**