



Batatas assadas com creme de cheiros

ingredientes

Para 4 pessoas

- 1 kg de batatas farinhentas todas do mesmo tamanho
- papel de alumínio para as embrulhar, um quadrado de 20x20cm para cada batata
- pezzinhos de endro, cerefólio, levístico e salsa
- ¼ dl de creme azedo (prepara-se deitando umas gotas de limão ou vinagre no creme de leite)
- 2 colheres de chá de sal
- 1 pitada de pimenta branca acabada de moer

preparação

Aqueça previamente o forno a 230°.

Escove as batatas sob um jacto de água morna e enxugue-as esfregando com um pano. Espete um palito, ou um garfo, em vários pontos. Embrulhe cada uma das batatas em papel de alumínio, fechando bem as pontas.

Asse-as na grelha do forno, colocada a meia altura, durante 1 hora, aproximadamente.

Lave as ervas aromáticas e enxugue-as com cuidado. Tire os caules e pique as folhas.

Misture as ervas e o creme azedo, junte sal a gosto.

Tire as batatas do forno. Desembrulhe-as um pouco, faça um corte bastante profundo em forma de cruz. Comprima suavemente dos lados até que o corte se abra.

Sirva-as com ou sem papel de alumínio, polvilhando-as com um pouco de sal e pimenta e com uma colher de sopa de creme de ervas aromáticas.

Sugestão: Estas batatas são um excelente acompanhamento para pratos de carne ou caça.

