

diversos



Batatas assadas com cominhos

ingredientes

[Para 4 pessoas](#)

- . 1 kg de batatas farinhentas todas do mesmo tamanho e compridas
 - . 4 colheres de sopa de óleo de girassol
 - . 1 colher de chá de sal
 - . 3 colheres de chá de cominhos
- Para o creme:
- . 2 cebolas
 - . 500 gr de requeijão magro ("quark")
 - . ½ colher de chá de sal
 - . 2 pitadas de pimenta branca acabada de moer
 - . 1,2 dl de natas
 - . 1 raminho de cebolinho
 - . uns pezinhos de manjeriço, de funcho e de alecrim

preparação

Aqueça previamente o forno a 200°. Forre o tabuleiro do forno com papel de alumínio, deixando a face mais brilhante para cima. Unte com um pouco de óleo.

Escove as batatas sob um jacto de água morna, esfregue-as com um pano, a fim de as secar, e corte-as ao meio, ao comprido.

Unte as batatas com óleo, insistindo na superfície cortada. Polvilhe-as com o sal e os cominhos. Ponhas as batatas, com a face cortada para cima, sobre o papel de alumínio do tabuleiro. Asse-as, a meia altura, durante cerca de 35 minutos.

Descasque as cebolas e pique-as.

Lave as ervas, enxugue-as e pique-as finamente.

Misture o requeijão com a cebola e as ervas aromáticas picadas, o sal, a pimenta e as natas necessárias para o molho ficar cremoso.

Sirva as batatas bem quentes juntamente com o creme de requeijão.

