

Batatas com Ervilhas

Tipo: prato salgado

Ingredientes

- 400 gramas de batatas
- 400 gramas de ervilhas
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 litro de caldo de verduras

Ingredientes complementares

- 1 ramo de salça
- 5 colheres de azeite de oliva
- sal marinho
- 1 dente de alho

Preparação

Descascar e lavar as batatas e cebolas.

Cortar as cebolas em rondelas em forma de meia-lua, bem finas.

Picar o alho e a salça separadamente.

Cortar as batatas em rondelas delgadas.

Aquecer o azeite numa panela e fazer um refogado com alho e cebola.

Juntar as batatas e deixar refogar mais 5 minutos.

Juntar o caldo de verduras até cobrir as batatas, e deixar ferver.

Juntar o sal e deixar ferver ainda durante 15 a 20 minutos. As batatas devem estar um pouco caldosas.

Juntar as ervilhas e a salça 10 minutos antes de apagar o fogo.

Está pronto.

Servir quente !