

Como fazer Batatas ao Murro

As Batatas ao Murro estão na lista dos meus acompanhamentos favoritos, principalmente por serem muito fáceis de preparar.



Não sei se é por ser fã desse tubérculo, mas realmente aprecio umas **Batatas ao Murro**, principalmente se o prato principal for uma carne assada ou peixe. Além de ser um acompanhamento de preparo fácil, e que agrada qualquer público.

E esse prato tradicional português pode ganhar aromas extras se bem temperado. Costumo usar o que tenho em casa, mas quem me segue por aqui há mais tempo sabe o quanto gosto de temperos frescos, como alecrim, manjericão, manjerona, [sálvia](#)...

Como o nome do próprio prato indica, pode ser algo relaxante, já que para a segunda parte do preparo, é preciso dar um murro (no meu caso, uma esmagada com a mão de punho fechado) em cada

batatinha. Vamos para a receita? Ingredientes para duas pessoas.

Como fazer Batatas ao Murro

Ingredientes

- 350 g de batatas pequenas;
- Azeite extra-virgem;
- Alecrim;
- Pimenta preta moída na hora;
- Sal grosso;
- Dentes de alho (opcional).

Modo de preparo

Comece lavando bem as batatas antes de colocar para cozinhar. Coloque em uma panela para cozinhar com água, e cozinhe até que seja possível espetar com um garfo (mas antes que elas desmanchem ou rachem por estar cozidas demais). O tempo de cozimento vai depender do tamanho das batatinhas.





Quando estiverem cozidas, retire da água. Enquanto isso, pré-aqueça o forno em 200 graus (temperatura média a alta). Com a mão protegida por um pano e em uma superfície lisa, esmague as batatinhas com um murro leve.

Coloque as batatas em uma forma e tempere com sal grosso, pimenta preta moída na hora e finalize com folhas de alecrim. Regue azeite extra virgem nas batatas e leve ao forno para assar, até que estejam douradas. Sirva quente.





*Dica: se você gosta de alho, cozinhe alguns dentes junto com as batatas. Esmague-os levemente sem tirar a casca e leve ao forno para assar na mesma forma das **batatas ao murro**, para que dourem e sejam servidos como acompanhamento também.*