

Ervas Aromaticas

Alecrim: Possui aroma forte, mas muitíssimo agradável. É excelente em pratos como carne suína, frango e peixe. Usa-se ramos inteiros para aromatizar carnes ou no buquê de ervas para caldos. Após a preparação pronta é mais interessante retirá-lo.

Manjericão: É um excelente aromático, muito utilizado para temperar carnes, molhos, sopas, peixes e pizzas. Seu sabor é bem evidenciado nas preparações.

Orégano: É uma erva rasteira, com aroma bem forte. Pode ser usada para enfeitar, condimentar e aromatizar. Muito utilizada em molhos, bifes, pão, pizzas e também para temperar queijos para aperitivo.

Salsinha: Ótima para decorar preparações, quando fizer uma carne cozida ou assada, terminar a preparação colocando a salsinha picada por cima para dar um sabor a mais.

Batatas com alecrim e orégano

INGREDIENTES

- 3 batatas
- 3 ramos de alecrim
- 1 colher (sopa) de orégano seco
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 5 dentes de alho com casca
- sal e pimenta-do-reino moída gosto



MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200 °C (temperatura média). Lave e seque bem as batatas e as ervas.

Numa tábua, corte as batatas em gomos: sempre no sentido do comprimento. Transfira os gomos para uma panela, cubra com água e tempere com uma colher (chá) de sal. Leve ao fogo alto e, quando água começar a ferver, deixe cozinhar por 6 minutos.

Retire do fogo, passe as batatas para uma peneira e deixe por alguns minutos para escorrer bem a água - esse é um dos segredos para deixar crocante os legumes assados.

Transfira para uma assadeira (de preferência antiaderente), junte as ervas, os dentes de alho com casca e regue com o azeite. Misture bem para envolver as batatas e ervas com o azeite. Espalhe os gomos na assadeira, sem encostar ou sobrepor - quanto mais espaço entre eles mais crocantes e dourados ficam.

Tempere com sal grosso e pimenta-do-reino moída na hora. Leve ao forno preaquecido para assar por cerca de 40 minutos. Chacoalhe a assadeira de tempos em tempos ou, na metade do tempo, vire os pedaços com uma pinça.

Retire do forno e, com ajuda de uma espátula, solte as batatas da assadeira. Sirva imediatamente.