



# Panelinha



COMPARTILHE



FAVORITAR 

## BATATA À MODA LIBANESA

A chef Leila Kuczynski, do restaurante Arábia, em São Paulo, mostra como transformar uma batata e uma cebola no melhor acompanhamento que você já comeu! Esta batata à moda libanesa é um must para quem sabe apreciar o luxo da simplicidade.

---

Autor **Leila Kuczynski**

Tempo de preparo **Até 1h**

Serve **Até 4 porções**

---

## INGREDIENTES

- 5 batatas médias
- 3 cebolas picadas
- 1 xícara (chá) de coentro picado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 pitada de sal
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

FAVORITAR 

## MODO DE PREPARO

1. Com uma escovinha, lave muito bem as batatas sob água corrente. Com a casca, transfira para uma panela de pressão e cubra com água. Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 15 minutos.
2. Enquanto isso, leve uma frigideira ao fogo médio. Quando esquentar, junte o óleo e 1 colher (sopa) de azeite. Acrescente a cebola picada e refogue por 20 minutos ou até dourar. Junte o coentro, misture bem e desligue o fogo. Reserve na frigideira.
3. Quando o cozimento da batata terminar, desligue o fogo e deixe a panela esfriar e perder a pressão completamente. Retire as batatas, descasque-as e transfira para uma tigela.
4. Amasse as batatas com um garfo e tempere com 2 colheres (sopa) do azeite, sal e pimenta-do-reino. Transfira para uma travessa e cubra com a cebola refogada. Sirva quente.