

## Gomos de batata à siciliana



Ingredientes: 4 unidade de batatas  
2 colher de sopa de azeite  
1 colher de sopa de orégãos  
0,5 colher de chá de malaguetas secas  
0 unidade de sal qb  
0 unidade de pimenta qb  
3 colher de sopa de queijo parmesão ralado

### Instruções de preparação:

Comece por aquecer o forno a 180°C, enquanto lava e descasca as batatas. Em seguida, corte-as em gomos: a melhor forma é cortá-las a meio, e depois cada metade e seis partes (dependendo do seu tamanho pode ser mais ou menos uma). Em seguida, coloque-as numa tigela com o azeite, e gire-as até que fiquem todas cobertas. Adicione em seguida os óregãos, as malaguetas secas, sal e pimenta a gosto, de modo a que fiquem homogeneamente agarrados aos gomos. Leve então ao forno, num tabuleiro coberto com papel vegetal para não agarrar. Deverá demorar cerca de 20 minutos até começarem a ficar douradas; nessa altura gire-as e deixe cozer durante mais 15 minutos. Ao retirar do forno, pulvilhe-as logo com o parmesão ralado.

Sugestões Adicionais: