BATATA POCHÊ DE PRESSÃO DO DOUGLAS

INGREDIENTES

4 batatas grandes

1 pitada de sal

pimenta do reino a gosto

óleo de soja para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em cubos grandes.

Em uma panela de pressão, coloque as batatas e quase cubra totalmente com o óleo.

Adicione um pouco de sal e pimenta do reino.

Tampe a panela de pressão (com a borracha e o pino) e assim que pegar pressão conte 10 minutos.

Destampe a panela, e volte no fogo para fritar e não mexa as batatas de forma alguma, se não elas vão desmanchar.

A hora que elas começarem a dourar e estiverem firmes, mexa um pouco e bem devagar.

Assim que estiverem bem douradinhas, escorra e coloque em papel toalha.

Jogue um pouco de sal em cima e está pronta para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14634-batata-poche-de-pressao-do-douglas.html