

BATATA RÚSTICA EMPANADA

INGREDIENTES

- 3 batatas grandes
- 4 colheres cheias de farinha de trigo
- 1 colher (café) de orégano
- 1 colher (café) tempero baiano
- 1 colher (café) de chimichurri
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Lave as batatas e corte-as em gomos não muito grossos.
- Coloque as batatas cortadas em água fervente por 5 minutos.
- Em uma tigela grande, misture a farinha, tempero baiano, orégano e chimichurri.
- Coloque as batatas e água gelada para dar choque térmico.
- Escorra as batatas e coloque tudo na tigela.
- Misture com as mãos até perceber que todas as batatas estão cobertas com a mistura.
- Aqueça o óleo e frite as batatas por aproximadamente 3 minutos.
- Coloque sal a gosto e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17954-batata-rustica-empanada.html>