

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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