

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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