

BATATA CHIPS CASEIRA

INGREDIENTES

8 batatas grandes

óleo para fritar

maionese e ketchup para servir

papel-toalha

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em fatias redondas de 1 cm de espessura.

Corte cada fatia em rodela bem finas.

Espalhe num pano de prato limpo e seque o máximo que puder.

Forre 2 assadeiras com papel-toalha.

Encha 1/3 de uma panela grande com óleo e aqueça em fogo médio.

Quando um cubo de pão fritar e escurecer em 1 minuto, o óleo estará no ponto.

Coloque com cuidado uma porção de rodela de batata.

Frite por 4 ou 5 minutos, mexendo para que não grudem umas nas outras, até ficarem macias mas não douradas.

Retire com uma escumadeira e espalhe sobre o papel-toalha numa assadeira.

Repita o processo até fritar tudo.

Adicione mais óleo à panela, se preciso.

Leve de volta ao fogo, até um cubo de pão dourar em 45 segundos.

Frite as batatas de novo, algumas por vez, por 2-3 minutos, até ficarem douradas e crocantes.

Retire com a escumadeira, transfira para a outra assadeira e mantenha aquecidas.

Quando estiverem prontas, retire a panela do fogo e deixe em lugar seguro até esfriar.

Sirva as batatas na hora com maionese e ketchup.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18079-batata-chips-caseira.html>