

BATATA FRITA DELICIOSA

INGREDIENTES

1/2 kg de batata (média a grande)

óleo

tempero pronto

400 ml de água

dica: molho de alho e margarina, para acompanhar!

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as ao meio (se forem muito grandes, partir em cruz).

Tempere com o tempero pronto.

Coloque as batatas em um panela grande, coloque o óleo, a água, e ligue o fogo.

Tampe a panela e deixe em fogo médio.

Vai aparecer uma água branca por cima, é assim mesmo (é muito importante não mexer as batatas durante esse tempo, pois ela poderão se desmanchar).

Quando a água secar e as batatas estiverem começando a dourar, mexa com bastante cuidado e vire-as para que elas possam fritar do outro lado.

Escorra em papel toalha, faça um pequeno corte no meio das batatas, passe a margarina e o molho de alho.

Deve ser servida bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23400-batata-frita-deliciosa.html>