

BATATA CROCANTE COM CREME DE ALHO

INGREDIENTES

PARA O PRIMEIRO EMPANAMENTO SECO:

Para o primeiro empanamento seco: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de amido de milho

4 colheres (chá) de sal

4 colheres (chá) de pimenta caiena moída

pimenta-do-reino moída grosseiramente (a gosto)

8 colheres (sopa) de azeite

PARA O SEGUNDO EMPANAMENTO:

Para o segundo empanamento: 1 xícara (chá) de água (240 ml)

CREME DE ALHO:

Creme de alho: 3 cabeças de alho

200 ml de creme de leite fresco

25 ml de água (se precisar)

2 colheres de sopa (cheias) de manteiga gelada

1/2 colher (chá) de sal

pimenta-do-reino branca moída (a gosto)

MODO DE PREPARO

CREME DE ALHO:

Creme de alho: Descasque as 3 cabeças de alho, amasse um pouco com o punho e despreze as cascas.

Em uma panela pequena, misture os alhos descascados com o creme de leite e leve ao fogo moderado por uns 15 minutos ou até os dentes de alho cozinharem, mexendo de vez em quando.

Se o molho estiver muito espesso, acrescente cerca de 25 ml de água para que não fique muito grosso.

Tampe a panela até ferver e, em seguida, deixe-a parcialmente tampada por mais 5 minutos.

Retira a panela do fogo, deixe o molho amornar um pouco para transferi-lo para um liquidificador e bata bem.

Volte o molho para a panela em fogo baixo e aos poucos incorpore com a manteiga gelada, batendo bem com uma colher de pau ou batedor de arame.

Tempere com 1/2 colher de chá de sal e a pimenta-do-reino branca moída (a gosto).

Sirva em seguida com as batatas crocantes como molho de nhoque e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23730-batata-crocante-com-creme-de-alho.html>