

BATATA FRITA CROCANTE COM CREME DE ALHO

INGREDIENTES

400 g de batatas cortadas em palitos médios
empanamento seco
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (170 g)
1 xícara (chá) de amido de milho (60 g)
4 colheres (chá) de sal
4 colheres (chá) de pimenta caiena moída
pimenta-do-reino preta moída grosseiramente (a gosto)
8 colheres de sopa de azeite
segundo empanamento úmido
1 xícara (chá) de água (240 ml)
creme de alho
3 cabeças de alho
200 ml de creme de leite fresco
25 ml de água (se precisar)
2 colheres de sopa (cheia) 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:Desfaça as cabeças de alho e descasque os dentes.

Amasse um pouco com o punho e despreze as cascas.

Em uma panela pequena misture o alho descascado com o creme de leite e leve ao fogo moderado por 15 minutos ou até os dentes de alho cozinharem (mexa de vez em quando).

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

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

Retire a panela do fogo, deixe o molho amornar um pouco, transfira o molho para o liquidificador e bata bem.

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

Tempere com o sal e a pimenta-do-reino branca moída branca (a gosto).

Sirva em seguida com as batatas crocantes, como molho de nhoque !

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23839-batata-frita-crocante-com-creme-de-alho.html>