

BATATA LATKES

INGREDIENTES

- 300 g de batata ralada (sem cozinhar)
- 1 colher (sopa) de cebola ralada ou picada bem pequeno
- 3 ovos batidos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- óleo para fritar, sem emergir a batata

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas raladas em um pano de prato limpo e fino e comprima-as, extraindo o máximo de umidade possível.

Em uma tigela média, misture as batatas com a cebola, os ovos batidos, a farinha e o sal.

Em uma frigideira, com fogo médio-alto, aqueça o óleo até ficar quente.

Coloque colheradas grandes da mistura de batata no óleo quente, pressionando-as para baixo de modo que formem bolinhos de 0,5 a 1 cm de espessura.

Doure-os de um lado e, depois, vire-os para dourarem do outro lado.

Deixe-os escorrer em papel-toalha e sirva-os quentes.

Acrescente pedacinhos de bacon frito ou calabresa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23896-batata-latkes.html>