

BATATA FRITA CROCANTE DOS DUNZER (COM CACHAÇA)

INGREDIENTES

4 batatas grandes (tanto faz, pode ser a inglesa, a rosada, qualquer uma)

2 litros de água gelada (medida aproximada)

1 forminha de gelo pelo menos

50 a 100 ml de cachaça

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e coloque em um escorredor de macarrão.

Coloque o escorredor debaixo da torneira e lave bem.

Pegue uma bacia, panela ou refratário e coloque essas batatas lavadas, complete até em cima com água gelada com gelo e adicione cachaça nessa água.

Deixe as batatas de molho nessa água por 15 minutos, se tiver mais tempo disponível, deixe mais.

Esquente o óleo, eu usei uma panela elétrica que frita, mas no fogão também dá certo, minha avó fazia assim.

Escorra a água, seque as batatas e frite em óleo bem quente.

Se você tiver secadora de saladas (aquela jarrinha que "centrifuga" pode usar) se não tiver, vá de pano de louça mesmo.

Retire da frigideira e coloque em papel toalha, frite sempre em poucas porções pra ir mais rápido e ficar bem frita.

Seque as batatas só na hora de colocar no óleo, o que ainda não for fritar mantenha na água.

Jogue sal a gosto depois de fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30657-batata-frita-crocante-dos-dunzer-com-cachaca.html>