

BATATA CHIPS CROCANTE E SEQUINHA

INGREDIENTES

1/2 kg de batata do reino

1/2 litro de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a batatas bem fininhas em formato de chips.

Lave-as e coloque em uma peneira para escorrer a água.

Enxugue-as com um pano de prato limpo e bem absorvente.

Coloque o óleo para esquentar.

Adicione sal a gosto nas batatas.

Em seguida espalhe bem as batatas para que todas possam fritar o mais uniformemente possível, se não couberem todas, divida em duas porções ao fritar.

Coloque as batatas já fritas em uma peneira para escorrer o óleo da fritura.

Por último espalhe-as em uma assadeira e leve ao forno por 5 minutos a 180°C ou até ficarem bem douradinhas.

Sirva com catchup, maionese ou um molho a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30934-batata-chips-crocante-e-sequinha.html>