

BATATA FRITA ESPECIAL

INGREDIENTES

2 batatas médias

1 caldo knorr de galinha

orégano a gosto

azeite oliva a gosto

sal a gosto

margarina ou manteiga a gosto suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas sem casca em rodelas de aproximadamente 2 Cm com o caldo Knorr. Cozinhe por cerca de 10 à 15 min verificando sempre o ponto de cozimento, tomando cuidado para que não se desmanche.

Em uma frigideira derreta a margarina ou manteiga e acrescente as batatas.

Fritar em fogo brando ate dora.

Em um refratário salpique o sal, o orégano e o azeite a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/32479-batata-frita-especial.html>