

CARÁ CHIPS

INGREDIENTES

1 cará grande ou a quantidade que preferir

sal

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Retire a casca do cará e coloque em cima de uma tábua para melhor apoio. Não lave o cará, deixe ele babar o quanto quiser.

Corte em fatias o mais fino que puder, tempere com sal a gosto.

Coloque a gordura para esquentar e frite os carás normalmente com a baba.

Observe que ele frita mais rápido que a batata e fica bem crocante por horas se não abafar.

Não use papel toalha pois gruda, o recomendado é usar um escurridor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34239-cara-chips.html>