

# FONDUE DE BATATA

## INGREDIENTES

1/2 kg de batatas tipo bolinha descascadas

1/2 litro de água

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de óleo para fritura

200 g de pão tipo suíço

molho de iogurte rosado

1 xícara (chá) de maionese

1/2 xícara de iogurte natural

1 colher (sopa) de ketchup

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água fervente e sal por 20 minutos.

Coloque no recipiente em que serão levadas à mesa, escorridas e frias.

Misture a maionese com iogurte e coloque numa tigelinha.

Esquente o óleo no fogão e leve-o à mesa na panela de fondue, colocando sobre a espiriteira apropriada para mantê-lo quente.

Espete com o garfo a batata e frite-a na própria mesa, mergulhando-a, a seguir, no molho de maionese preparado ou em outro molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35928-fondue-de-batata.html>