

BATATA NA MANTEIGA (SIMPLES)

INGREDIENTES

1 kg de batatas
1/2 xícara de óleo
1 colher de manteiga
sal grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas e cortar em rodela grossas.

Cozinhar com água e sal grosso deixando firmes porém cozidas.

Escorrer e jogar um litro de água gelada em cima.

Colocar na frigideira o óleo e a manteiga.

Deixar esquentar, colocar as batatas no óleo quente e fritar até dourar os dois lados.

Colocar em papel absorvente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37142-batata-na-manteiga-simples.html>