

BATATA PALHA NO FORNO

INGREDIENTES

2 batatas grandes (usei batata inglesa)

aproximadamente 150 ml de óleo de soja

sal

1 litro de água fervente

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas de modo que fiquem bem pequenas, em forma de batata palha.

Após cortadas lave as batatas em água corrente e coloque numa vasilha.

Coloque a água fervente com uma colher de sobremesa de sal sobre as batatas e deixe de molho uns 15 minutos.

Escorra a água e segue as batatas com pano de prato limpo.

Em uma assadeira (aqueelas de bolo) coloque aproximadamente uma colher de óleo e misture com as mãos uma quantidade de batata (já cortada) que cubra o fundo até as batatas ficarem envoltas no óleo.

Arrume as mesmas para não ficarem amontoadas (se não grudam).

Coloque em forno a aproximadamente 260°C.

Se acharem que ficou sem sal você salpica após o preparo a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37268-batata-palha-no-forno.html>