

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 seque as batatas com pano de prato limpo.
Em uma assadeira (aquelas 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>