

BANANA VERDE (PATACON COLOMBIANO)

INGREDIENTES

2 bananas verdes grandes

1/4 de óleo

sal

alho

MODO DE PREPARO

Remova a casca de 2 bananas verdes grandes.

Corte bananas em pedaços de aproximadamente 5 centímetros largura.

Em uma frigideira ou uma panela com óleo morno coloque os pedaços de bananas (virando para fritar de todos os lados) e deixe fritar em fogo baixo até que eles estejam bem douradas.

Retire os pedaços e aperte usando um prato coberto por papel manteiga para evitar que grude, apertando-as sobre uma tábua de carne, para obter um patacón de aproximadamente 10 centímetros em diâmetro.

Mergulhe os patacóes em água com sal e alho.

Volte a fritar os patacóes no óleo morno durante aproximadamente 2 minutos até que eles fiquem bem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39513-banana-verde-patacon-colombiano.html>