

BATATAS FRITAS DA VOVÓ CIDINHA

INGREDIENTES

1 kg de batatas grandes e descascadas

Queijo parmesão ralado

Óleo para fritura

1 panela com água fervente

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em pequenos cubos.

Coloque na água fervente e deixe cozinhar.

Quando estiverem cozidas em ponto duro retire e escorra.

Com o óleo já quente coloque os cubinhos de batata cozida e espere dourar.

Após retire e em um reservatório apropriado para ir a mesa coloque as batatas já fritas.

Salpique um pouco de queijo parmesão ralado.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46046-batatas-fritas-da-vovo-cidinha.html>