

AIPIM TIPO BATATA FRITA

INGREDIENTES

1 kg de aipim

1 tablete de caldo de galinha

Óleo para a fritura

Sal

MODO DE PREPARO

Descasque o aipim e lave bem

Corte tipo batata frita lave novamente.

Ferva 2 litros de água com sal.

Cozinhe o aipim até que esteja macio, porém firme, depois escorra .

Torne a limpar, de modo a retirar a raiz central e qualquer excesso de fibras .

Frite em óleo fervente e seque em papel absorvente.

Polvilhe com um pouquinho de sal, antes de servir.

Se preferir, depois de cozidos e escorridos , coloque em uma vasilha grande e leve ao freezer para congelar e frite quando puder.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48421-aipim-tipo-batata-frita.html>