

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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