BATATA FRITA À MILANESA (ESTILO CALIFÓRNIA)

INGREDIENTES

500 g de batatas cozidas com caldo de carne e cortadas no cumprimento com aproximadamente 1 dedo de largura

Ovo

Farinha de rosca

Farinha de trigo

Caldo de carne em pó

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte no comprimento, deixe-as grossas com aproximadamente 1 dedo de largura.

Cozinhe com caldo de carne (1 tablete ou 2, conforme o gosto), deixe as batatas cozidas "al dente".

Assim que elas cozinharem, escorrer e colocar embaixo da água fria para parar o cozimento e elas não ficarem moles.

Faça uma mistura de farinha de rosca e farinha de trigo e colocando a mesma quantidade de ambas (ex: se usar 1/2 xícara de rosca, coloque 1/2 de trigo), misture com caldo de carne em pó apenas o suficiente para quebrar o branco das farinhas.

Empane as batatas já frias, passe no ovo, depois na mistura feita com as farinhas e tempero.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50534-batata-frita-a-milanesa-estilo-california.html