

BATATA CHIPS FÁCIL

INGREDIENTES

1 e 1/2 copos grandes de óleo de soja

2 batatas médias lavadas com casca

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo em uma panela grande, bem larga, deixe esquentar em fogo alto, pode usar o truque do palito de fósforo.

Assim que o óleo estiver bem quente, corte uma das pontas da batata, cerca de 1 cm.

Com uma faquinha de cozinha serrilhada corte a batata o mais fino possível e coloque diretamente no óleo quente.

Dependendo do tamanho da panela você pode fritar de 6 a oito fatias por vez. Não coloque muitas para não empilhar.

Aguarde no mínimo 1 minuto para virar as batatas, deixe fritar até que fiquem bem crocantes (elas ficam meio avermelhadas), retire as batatas, escorra um pouco o óleo e coloque-as em um prato com papel toalha. Adicione sal a gosto e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55434-batata-chips-facil.html>