



BATATA FRITA

rústica

tempo de preparo
30min

rendimento
4 porções

Ingredientes

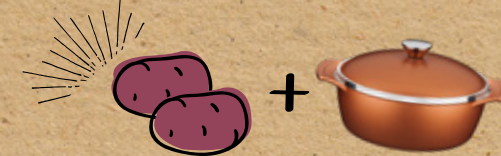
- 5 batatas asterix (casca vermelha)
- 2 litros de óleo de milho (ou o óleo de sua preferência)
- 1 maço de alecrim fresco
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo:

Lave bem as batatas com a casca. Corte-as em palitos grandes. Coloque-as de molho em água fria por 20 minutos. Seque e reserve.

Em uma panela Lyon, aqueça o óleo em fogo baixo e frite as batatas por 5 a 8 minutos. Retire e reserve. Aumente o fogo (nível alto) e espere aquecer. Na sequência, frite as batatas até dourá-las.

Escorra as batatas em papel absorvente e tempere-as com sal, pimenta do reino e alecrim picado. Sirva em seguida.



Indicamos o uso da Lyon de sua preferência e utensílios de silicone Lyon.

