

Título da receita (recipe title): Receita de Batata bolinha frita

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Recomendada para veganos, Recomendada para vegetarianos, Frito, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 8 unidades de batata bolinha, óleo de girasol, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): As batatas bolinha são batatas pequenas que podem ser servidas inteiras e de diversas formas. Além de serem populares em conserva, para servir em churrasco e aniversários, elas também pode ser fritas, uma opção diferente da batata chips. Aprenda com o TudoReceitas.com a fazer batata bolinha frita, confira abaixo o passo a passo e dicas!, Antes de fritar a batata bolinha, comece por reunir os ingredientes necessários., Em seguida, para amaciar as batatas, leve ao fogo médio uma panela com água e um pouco de sal, e cozinhe aí as batatas lavadas por 25 minutos., Após o passo anterior, escorra e seque as batatas, e frite em óleo em fogo médio durante 5 minutos, ou até que fiquem douradas e com aspecto crocante., Escorra o excesso de óleo das batatas colocando-as em um prato com papel absorvente, e polvilhe sal fino. Sirva a batata bolinha frita como acompanhamento de, por exemplo, bife na chapa ou salmão grelhado com laranja e, se quiser, complete com molho aioli ou maionese. Bom apetite!