

PALITO DE BATATA CROCANTE, FACINHO DE FAZER E DELICIOSO!

INGREDIENTES

500g de Batata Cozida

1 Pitada de Pimenta do Reino

1 Pitada de Orégano

100g de Queijo Muçarela Ralado

10 Colheres (Sopa) de Amido de Milho

1 Colher (Chá) de Sal

Salsinha Picada a Gosto

1 Litro de Água

Óleo para Untar

MODO DE PREPARO

Retire toda a casca de 500 gramas de batata e as lave bem, corte-as em pedaços menores e reserve em uma tigela com água.

Em uma panela, em fogo médio, coloque a água, coloque as batatas e deixe cozinhar por cerca de 20 a 25 minutos.

Passe as batatas para uma tigela e amasse bem com um garfo, até ficar em ponto de purê.

Adicione uma pitada de pimenta do reino, orégano, salsinha picada a gosto, o queijo ralado, o amido de milho e para finalizar, acrescente o sal.

Misture muito bem até virar uma massa.

Se depois de virar uma massa estiver grudando na mão ainda, adicione mais duas colheres de sopa de amido.

Pegue um pedaço da massa e molde até ficar em formato de canudinho.

Repita esse processo até finalizar a massa.

Reserve ao lado

Em uma assadeira, unte com um fio de óleo ou acrescente um papel manteiga.

Coloquei todos os canudos de batata dentro da forma e pincele bem pouco de óleo por cima dos canudos, apenas para não ressecar, enquanto estiver assando.

Leve ao forno pré-aquecido a 180° graus e deixe por 30 a 40 minutos.

Sirva-se

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14790-palito-de-batata-crocante-facinho-de-fazer-e-delicioso.html>