



# RECEITAS DA FIA

## Batata frita crocante irresistível

[www.receitasdafia.com/receitas/batata-frita-crocante-irresistivel](http://www.receitasdafia.com/receitas/batata-frita-crocante-irresistivel)

Já pensou em recriar em casa aquela batata crocante que você adora da lanchonete? Com algumas dicas simples e truques especiais, você pode preparar batatas fritas deliciosamente crocantes na sua própria cozinha. Experimente esta receita e surpreenda-se com o resultado incrível!

 30 min

 4 porções

### Ingredientes

- 6 [batatas](#) pequenas
- ½ xícara de chá de [amido de milho](#)
- Óleo para fritar
- Sal a gosto
- [Páprica picante](#) a gosto

### Modo de Preparo

1. Corte as batatas em palitos finos, garantindo que todas tenham tamanhos similares.
2. Coloque os palitos de batata em uma tigela e adicione o amido de milho, certificando-se de cobrir todos os pedaços.
3. Aqueça uma quantidade generosa de óleo em uma panela ou frigideira suficientemente profunda para fritar as batatas.
4. Quando o óleo estiver bem quente, coloque os palitos de batata aos poucos, evitando sobrecarregar a panela.
5. Frite as batatas até que fiquem douradas e crocantes, mexendo ocasionalmente para garantir uma fritura uniforme.
6. Assim que estiverem prontas, retire as batatas fritas com o auxílio de uma escumadeira e coloque-as em papel toalha para absorver o excesso de óleo.
7. Tempere as batatas ainda quentes com sal e páprica picante a gosto, garantindo que fiquem bem distribuídas.
8. Está pronto! Sirva as batatas fritas crocantes como acompanhamento ou petisco e aproveite essa delícia!