

## Batatas Salgadas Fritas

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

Esta é minha adaptação de uma receita para This is my adaptation of Batatas Assadas com Sal e Vinagre do Cook's Country. Nós preparamos aquela receita algumas vezes e decidimos que nós não gostamos do vinagre. Eu também achei mais fácil, e obtive melhores resultados, fritando as batatas em uma frigideira com pouco óleo no lugar de assar elas depois que elas são amassadas. Eu tive que preparar esta receita para um grupo grande, e portanto eu criei uma maneira mais rápida de amassar as batatas de maneira que todas elas tenham a mesma espessura.

### Ingredients:

- 1 kilogram de batatas pequenas
- 1 1/4 xícara de sal
- 6 colheres de óleo de oliva
- pimenta preta moída na hora

### Equipment:

- Panela grande
- frigideira que não gruda
- Uma panela ou frigideira com fundo liso
- Prato de Servir
- Assadeira com uma grade
- Escorredor de massa
- Espatula

### Procedure:

#### 1. Cozinhe as Batatas

- Em uma panela grande, misture o sal com 2 litros de água até dissolver.
- Adicione as batatas à água fria e coloque para ferver em fogo moderado até que voce possa colocar uma faca de ponta em uma das batatas maiores e encontre pouca resistência.
- Despeje as batatas no escorredor de massa dentro da pia.
- Transfira as batatas para a grade posicionada em cima da assadeira e deixe as batatas secarem por pelo menos dez minutos. Você pode cozinhar as batatas com antecedência e deixar elas esfriarem completamente por um longo tempo.

#### 2. Amasse as Batatas

- Para uma quantidade pequena para uma terça-feira a noite, você pode simplesmente amassar as batatas individualmente usando o fundo de uma xícara de medida untada com óleo.

- Para uma quantidade maior eu uso dois guias e uma panela ou frigideira grande com um fundo liso para amassar as batatas de forma que elas tenham em torno de 1 cm de espessura. Uma maneira que eu achei de criar as guias foi usar pilhas AAA que eu grudo com fita adesiva e enrolo em papel alumínio. Você pode usar outros guias com a mesma espessura como guias.
- Se preparando uma grande quantidade, unte o balcão com óleo.
- Coloque os guias nas berriadas da área untada do balcão de maneira que as guias suportem o fundo da frigideira ou panela.
- Unte o fundo da panela ou frigideira com óleo.
- Coloque várias batatas na área do balcão untada com óleo deixando espaço entre elas para que as batatas possam espalhar quando amassadas.
- Amasse as batatas com a panela untada.
- Use a espátula para gentilmente levantar cada batata do balcão. Transfira as batatas para uma assadeira untada com óleo ou diretamente para a frigideira onde serão fritas.
- Repita o processo até que todas as batatas estejam amassadas.

### 3. Frite as batatas

- Coloque um prato de servir com fundo grosso no forno a temperatura de 110 C para aquecer.
- Coloque uma camada fina de óleo em uma frigideira que não gruda e coloque em fogo moderado.
- Coloque batatas amassadas para cobrir o fundo da frigideira e deixe cozinhar por vários minutos. Mova a frigideira de vez em quando para gentilmente deslizar as batatas na panela, mas evite movê-las demais com um garfo ou espátula.
- Olhe embaixo de uma batata para ver se está dourada no primeiro lado.
- Depois que o primeiro lado estiver dourado, usando dois garfos ou uma espátula, gentilmente vire cada batata para dourar no outro lado.
- Remova cada batata para o prato de servir aquecido, polvilhe com pimenta do reino moída na hora.
- Coloque o prato com as batatas de volta no forno enquanto você cozinha mais batatas.
- Sirva quente.