



DIA 13

TORRESMO DE CASCA DE BATATA

Ninguém gosta de descascar batata, mas com essa dica que a **Juliana Nabarrete** compartilhou com a gente vai dar até vontade de descascar algumas.

Ao descascar batatas para a sua receita, reserve as cascas, e faça a técnica do **branqueamento**:

PASSO 1

Coloque as cascas na água fervente por **2 minutos** e depois na água gelada por **4 minutos**, retire e seque.

PASSO 2

Depois de secas, tempere com alecrim, sal, uma pitada de fumaça líquida (há em supermercados - opcional), páprica picante e um pouco de azeite de oliva, que deixe estas cascas bem untadas e leve ao forno até ficarem crocantes.



Aí é só servir essa delícia **como aperitivo**.



+vida simples