

# Batata Frita

*Li em qualquer lugar sobre hoje, dia 13 de julho, ser o **Dia Nacional da Batata Frita** aqui na Bélgica e aproveito a oportunidade para compartilhar algumas dicas de preparo. Segundo dizem por aqui, sempre é tempo de comer **french fries** e hoje dou algumas desculpas para você apreciar a iguaria.*



Muitas vezes, uma alteração no modo de preparo de determinado alimento pode fazer de algo simples, um alimento de sabor diferenciado. E a **batata frita** é um destes casos, que vem a ser muito mais versátil do que se imagina. Por isso seguem minhas dicas para quem quer fugir do óbvio (comprar pré-pronta e congelada e simplesmente fritar!) e testar novas **receitas de batata frita**.

**Como fazer batata frita assada**



Preparo é simples e pode ser feito enquanto se preparam os outros pratos da refeição. Veja em passos:

- lave as batatas e mantenha a casca;
- cozinhe por 18 minutos em fogo médio para alto;
- escorra a água e deixe esfriar;
- pré-aqueça o forno em 180 graus;
- corte as batatas em bâtonnet (bastonete, mais ou menos o tamanho de um dedo);
- em uma forma, coloque as batatas, alecrim, azeite de oliva até que as batatas estejam untadas e salpique sal grosso;
- leve ao forno para assar;
- mexa ou vire as batatas vez ou outra, para que dourem uniformemente;
- quando estiverem douradas por fora e levemente crocantes, estão prontas para servir.

### **Batata frita na gordura de pato**



O **magret de canard** (peito de pato) precisa da gordura que tem entre a pele e a carne, para que fique suculento e macio. Seu ponto ideal é: parte interna rosada e gordura quase completamente derretida. Essa gordura que sobra é ouro e pode tranquilamente ser utilizada para outros preparos de alimentos, como para fazer **batatas fritas**.

Se por acaso encontrar a gordura para comprar em separado, sem problemas, pode usar também para este mesmo fim. Não é necessário usar muita gordura; coisa de um dedo ou dois em uma frigideira de circunferência mediana. Seguem os passos para fazer essa delícia, de sabor único e marcante:

- lave as batatas e mantenha a casca;
- cozinhe por 18 minutos em fogo médio para alto;
- escorra a água e deixe esfriar;
- aqueça a gordura de pato em fogo médio;
- enquanto isso, corte as batatas em bâtonnet (bastonete, mais ou menos o tamanho de um dedo);
- coloque na gordura para fritar;
- quando estiver dourada de um lado, vire cuidadosamente;

– assim que estiverem douradas por completo, escorra em um papel absorvente e tempere com flor de sal e tomilho. Sirva em seguida.

### **Batata frita na manteiga**



Este preparo é recomendado para as batatas bolinhas! Veja como fazer:

- lave as batatinhas e mantenha a casca;
- pré-cozinhe por 10 minutos;
- remova a água e aguarde que esfriem um pouco;
- corte as batatinha ao meio;
- aqueça 2 colheres de manteiga em uma frigideira;
- quando a manteiga começar a dourar, adicione as batatinhas;
- salpique flor de sal e alecrim;
- adicione alguns dentes de alho para que friteem junto e liberem sabor;
- quando as batatinhas estiverem douradas, está pronto para servir.

## Preparando batatas fritas com sabores (e aromas!) diferentes



Não era muito dada a alho quando provei batatas rústicas fritas, que me serviram acompanhado de um grão de alho crocante por fora e cremoso por dentro. De uns tempos para cá, venho inserindo alho na alimentação, aos pouquinho e um dos preparos que mais gostei é este bem simples: ao fritar batatas, coloque alguns dentes de alho com casca.

Eles liberam um sabor extra para as **batatas fritas** e podem ser consumidos de uma forma diferente. Atente apenas para que o óleo não esteja quente demais, pois do contrário eles tostam por fora, mas permanecem crus internamente. O alecrim também pode ser utilizado para dar sabor extra na **batata**.

### ***Um pouco da história da batata frita***

Apesar de conhecidas no mundo inteiro como ***French Fries***, a **batata frita** é um dos elementos mais importantes da gastronomia popular da **Bélgica**. Há quem afirme que ela surgiu na França; outros alegam que o “french” do nome com que se tornou popular seja derivado do corte em tiras, em inglês, chamado “frenched”.

O que é certo é que as técnicas utilizadas para que a **batata frita** mantenha-se crocante por fora e macia por dentro foi largamente aprimorado pelos belgas; assim como o hábito de seu

consumo como comida de rua. Há décadas elas são consumidas em cones e quem visita a **Bélgica** precisa provar as mesmas em alguma *friterie*.

Entre os motivos pelos quais a **Bélgica** reivindica o título de Patrimônio Cultural Nacional para a **batata frita**, está na excelência do produto local. Entre os segredos da popular e saborosa **batata frita belga** está no uso da batata do tipo *Bintje* (cultivada na **Bélgica** e considerada ideal para este tipo de preparo); no uso de gordura bovina para fritar; e no cozimento em duas fases.

Tradicionalmente, as **batatas fritas belgas** são servidas em cones, com maionese. São mais de 5.000 estabelecimentos (entre lojas e ambulantes de rua) espalhados pelo país, onde podem ser saboreadas as melhores **batatas fritas** do mundo.