

RECEITAS DE BATATA E CULTIVARES SUGERIDAS

Embrapa Clima Temperado - Jun/2015 - Tiragem: 500 exemplares
Direção de arte: Manuela Azevedo Coitinho (estagiária)



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 392 - km 78 - CEP 96010-971 - Pelotas, RS - Cx. Postal 403
www.embrapa.br/clima-temperado
www.embrapa.br/fale-conosco

ralado e a noz-moscada.
Em uma panela, aquecer o leite até quase ferver e acrescentar as batatas amassadas (e complementos). Temperar com sal, misturar bem e servir.

misturado com a ervilha ou a cenoura, cozinhar junto com a batata.
Amassar o que foi cozido com um espremedor de batatas ou pode usar um processador elétrico.
Acrescentar a manteiga, o queijo

Tabela 1. Características de cultivares de batata quanto aptidão de uso, característica de tubérculo e conteúdo de matéria seca.

Cultivar	Aptidão de uso	Características do tubérculo	Conteúdo de matéria seca
Baronesa	Com melhor aptidão ao cozimento, para elaboração de salada e outros pratos afins.	Pele rosa, polpa amarelo-clara, formato oval-alongado	Média-baixa
BRS Ana	Preferencialmente para fritura, inclusive processamento de palitos.	Pele rosa, polpa branca, formato ovalado	Alta
BRS/PR Bel	Para processamento de "chips", batata palha e palitos curtos.	Pele amarela, polpa creme, formato ovalado	Alta
BRS Clara	Com melhor aptidão ao cozimento, para elaboração de salada e outros pratos afins.	Pele amarela, polpa creme, formato oval-alongado	Média
BRS F63 (BRS Carmila)	Para cozimento, para elaboração de salada e outros pratos afins, especialmente para cozinha especializada.	Pele amarela, polpa amarelo-clara, formato ovalado	Média
Cristal	Para uso múltiplo, preferencialmente para fritura na forma de palitos.	Pele amarela, polpa amarela, formato oval-alongado	Média
Macaca	Para cozimento, especialmente na elaboração de purê.	Pele rosa, polpa branca, formato oval-curto e achatado	Média-baixa

BATATAS PRÉ-FRITAS CONGELADAS



Batata palito à francesa

Ariane Pereira

Cultivares sugeridas:
(1)BRS Ana e (2)Cristal

Ingredientes

Batatas a gosto
Sal a gosto
Óleo vegetal

Modo de Preparo

Lavar bem as batatas com casca em água corrente. Retirar a casca (opcional). Fazer o corte das batatas em sentido longitudinal (formato de palito). Deixar os palitos cortados em um recipiente com água, cubos de gelo e um pouco de sal. Enquanto as batatas ficam na água, colocar o óleo na frigideira para aquecer. Para saber se o óleo já está bem quente para uso, acrescentar álcool etílico hidratado - álcool para uso doméstico (uma colher de sopa de álcool para 750

- 900 mL de óleo) e colocar um palito de fósforo dentro desta mistura. Quando o fósforo acender, o óleo estará quente para começar a fritar. Secar as batatas que estavam na água com ajuda de um guardanapo de pano e fritar por 2 minutos no óleo quente. Com auxílio de uma escumadeira, retirar as batatas e deixar escorrer o excesso de óleo em papel absorvente. Neste estágio, as batatas podem ser congeladas em sacos plásticos por até 30 dias.

DICA: Na hora do consumo, fritar as batatas ainda congeladas, em óleo bem quente (aproveitar a dica de aquecimento do óleo com o álcool e palito de fósforo), até o óleo parar de borbulhar.

BATATA "CHIPS" E BATATA PALHA



Batata Chips e Palha

Antonio Bortolotto



Cultivar sugerida:
BRSIPR Bel

Ingredientes

Batatas a gosto
Sal a gosto
Óleo vegetal

Modo de Preparo

Lavar bem as batatas com casca em água corrente. Retirar a casca (se quiser). Fazer o corte das batatas em fatias ou palitos bem finos, usando um fatiador de legumes ou um ralador, no caso dos palitos bem finos.

Mergulhar as batatas fatiadas em água fria (se for necessário, para resfriar a água, colocar cubos de gelo na travessa de água) e enxaguar várias vezes. Tirar o excesso de água (usar um pano para enxugar) e fritar em óleo bem quente (seguir a dica de aquecimento do óleo da receita das batatas fritas pré-congeladas) até o óleo parar de borbulhar. Temperar com sal a gosto.

BATATA ASSADA COM QUEIJO E OVOS



Batata Assada

Paulo Lanzetta



Cultivar sugerida:
BRS F63
(BRS Camila)

Ingredientes

4 Batatas
4 ovos
60 g de queijo provolone ou colonial (de sua preferência)
30 g de manteiga
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

Escolher as batatas de maior tamanho, descascá-las e cozinhar em água levemente salgada por cerca de 15 minutos. Deixar esfriar e, com auxílio de uma colher, retirar uma porção de polpa interna da batata,

longitudinalmente, deixando uma cavidade (furo) no centro. Colocar as batatas, com a parte furada para cima, em uma assadeira forrada com papel-manteiga. Mexer levemente os ovos e colocar no interior de cada batata (um ovo por batata) e, em seguida, temperar com sal e pimenta a gosto, e ainda um pouco de manteiga. Polvilhar o queijo esfarelado sobre as batatas e assar por 10 minutos a 180 °C. Servir imediatamente.

SALADA DE BATATA



Salada de Batata

Paulo Lanzetta



Cultivares sugeridas:
(1)BRS Clara e (2)Baronesa e BRS F63 (BRS Camila)

Ingredientes

Batatas
Molho de sua preferência (maionese, iogurte, nata...)
Azeite de oliva extravirgem
Temperos verdes (a gosto)
Sal a gosto

Modo de Preparo

Cozinhar as batatas com casca em

água levemente salgada por cerca de 15 minutos. Descascar as batatas cozidas e cortar em cubos. Temperar com azeite, temperos verdes e sal a gosto, acrescentando o molho de sua preferência. Servir imediatamente.

PURÊ DE BATATA



Purê de Batata

Paulo Lanzetta



Cultivar sugerida:
Macaca

Ingredientes

500 g de Batatas
350 mL de leite
80 g de manteiga
100 g de queijo ralado (tipo de sua preferência)
Noz-moscada a gosto
Sal a gosto
*Variantes: Acrescentar Ervilha (500 g de ervilha para 200 g de

batata e 150 mL de leite), ou Cenoura (500 g de cenoura para 250 g de batata e 180 mL de leite)

Modo de Preparo

Descascar as batatas e cozinhar em água levemente salgada por cerca de 25 minutos. *Quando optar por fazer o purê