

PROCEDIMENTOS E CUIDADOS A TER COM BATATA DE CONSUMO

-Na hora de comprarmos batatas devemos ter em atenção determinados factores, tais como:

-Qualquer que seja a variedade a cozinhar não deverá ceder à pressão dos dedos.

-Não devemos comprar batatas com manchas verdes ou esverdeadas, pois isso demonstra bastante exposição ao sol, provocando alteração no sabor e risco de intoxicação.

-Cada variedade de batata tem características intrínsecas, que variam entre si, sendo que deve ser tido em conta esse factor, dependendo do cozinhado que queremos fazer.

-O armazenamento da batata exige alguns cuidados: procure guardá-la sempre em lugar seco e arejado, protegendo-a da luz; não é aconselhável colocar as batatas de forma amontoada, pois provoca o seu abafamento, envelhecendo assim mais rapidamente; evite igualmente manter a batata no frigorífico, pois, a baixa temperatura transforma o amido em açúcar, dando assim um sabor adocicado depois da cozedura.

