

PATATE FRITTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- patate
- olio di semi di mais
- sale

Taglio le patate a bastoncini le lascio 10 minuti in acqua, le sciacquo abbondantemente e poi le lascio sgocciolare. Le precuo in olio di semi di mais a 160 gradi fino a quando non cominciano a cambiare colore. 5 minuti prima di servire in tavola le tuffo nuovamente nell'olio caldo a 180/185 gradi per 5 minuti che normalmente sono sufficienti a dorarle. Le passo sulla carta per assorbire il restante olio una spruzzata di sale e le servo ben calde ed il gioco è fatto.