

PATATE FRITTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di patate
- olio per friggere
- sale

Scaldate l'olio a 170 gradi.

Pelate le patate e tagliatele a bastoncini di 7-8 cm di lunghezza e di 6-7 mm di lato.

Risciacquatele accuratamente con acqua fredda per eliminare l'eccesso di amido.

Sgocciolatele e asciugatele con un canovaccio o con un foglio di carta assorbente.

Riempite il cestello della friggitrice con due terzi di patate.

Immergetelo lentamente nell'olio caldo, lasciate cuocere da sette a otto minuti, scuotendo ogni tanto il cestello per impedire alle patate di attaccare.

Appena le patate sono un po' dorate ma non ancora cotte all'interno, sgocciolatele e disponetele su un piatto foderato di carta assorbente.

Lasciate che l'olio raggiunga di nuovo i 170 gradi e continuate a friggere nello stesso modo le patate rimanenti, sgocciolandole man mano su carta assorbente.

Scaldate di nuovo l'olio a 170 gradi e rimettete tutte le patatine nel cestello.

Lasciate finire la cottura (ci vorranno dieci minuti circa).

Quando le patatine fritte sono ben dorate, sgocciolatele e mettetele su carta assorbente, poi disponetele nel piatto di servizio, salate e servite immediatamente.