

## PATATE FRITTE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 50 cl olio d'oliva
- sale

Sbucciare le patate e tagliarle prima a fette alte 1 cm e poi a bastoncino.

Immergerle in abbondante acqua fredda per 30 minuti.

Scolarle e asciugarle bene con un canovaccio.

Versare l'olio in una padella e porla su fuoco vivace.

Quando l'olio è ben caldo unire le patate e cuocerle, scuotendo spesso la padella, finché non saranno dorate.

Levarle con la schiumarola e poggiarle sulla carta assorbente.

Salarle e servirle ben calde.