

# POMMES SOUFFLÉ

## Ingredienti:

- 8 grandi patate a pasta dura,

- olio vegetale per la frittura in due pentolini.

Nota: L'età delle patate è molto importante. Se le patate sono novelle hanno troppa umidità e non gonfieranno, se le patate sono vecchie sono molli e non gonfieranno.

Sbucciare le patate e smussare i bordi rotondi per formare i rettangoli.

Tagliare longitudinalmente delle fette di uguale lunghezza (1,5 cm - spesse 1 cm).

Impregnare le patate affettate in acqua ghiacciata per almeno 25 minuti.

Passato questo tempo togliere le patate dall'acqua e asciugarle perfettamente.

Versare abbondante olio vegetale (6 - 7 cm) in 2 pentolini.

Riscaldare l'olio in un pentolino a 325°C e nell'altro a 375°C.

Far cadere le fette nell'olio a 325° ed agitare avanti e indietro sul fuoco per 6 - 7 minuti, facendo molta attenzione agli spruzzi.

Dopo 5 minuti le fette dovrebbero cominciare a gonfiarsi nella parte superiore, formando delle bolle.

Continuare ad agitare ancora per un minuto.

Usando una schiumarola, rimuovere le fette un po' alla volta e adagiarle sulla carta assorbente per circa un minuto, finché non cominciano ad ammorbidirsi.

Passare immediatamente le patate prefritte nel secondo pentolino (con l'olio a 375°).

Dovrebbero gonfiare immediatamente.

Cuocere finché non diventano dorate, dopodiché passarle sulla carta assorbente.

Scartare le patate che non si sono gonfiate.

Disporre le patate su un vassoio, spruzzare con sale e coprirle con un tovagliolo, continuando a friggere le altre fino ad esaurimento delle fette.

Se le patate non devono essere servite sul momento si possono togliere dall'olio prima che prendano il colore dorato e conservare coperte a temperatura ambiente per parecchie ore.

Nel momento in cui devono essere servite scaldare l'olio a 375° ed immergervi le patate per finire la cottura.

Scolare, salare e servire.