

PATATE FRITTE

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di patate a pasta gialla
- 6 dl di olio di semi
- sale



Vino consigliato
Spumante brut

Tempo: 20' - **Kcal:** 700 a porzione - **Difficoltà:** facile

Preparazione

Pelate le patate e separatele in 3 mucchietti uguali. Tagliate a fette di 1 cm quelle del primo mucchietto e fatene bastoncini larghi 1 cm, della forma il più regolare possibile.

Tagliate a fiammifero quelle del secondo mucchietto: dovranno risultare lunghe e dello spessore di circa 3 millimetri; infine, affettate le patate rimaste con l'affettaverdure in modo da ottenere delle specie di ostie di 1 millimetro di spessore.

Mettete a scaldare l'olio in 3 recipienti diversi. Portate l'olio del primo a una temperatura di 150° C e friggetevi le patate a bastoncino per 7-8 minuti. Scolatele, portate l'olio a 180° C e rifriggetele per altri 3 minuti per renderle croccanti.

Friggete le patate a fiammifero una volta sola in un recipiente con olio a 180° C per 8-9 minuti. Friggete le ultime patate sempre per 8-9 minuti ma in olio a una temperatura leggermente inferiore a 180° C.

Fate asciugare tutte le patate su carta da cucina, salatele e servitele dorate e croccanti.

Note: Per salarle, dopo aver tagliato le patate immergetele per mezz'ora in acqua fredda e salata, asciugatele bene e friggetele. Quando fate riscaldare l'olio tuffategli dentro un rametto di rosmarino. Eviterete che si sparga per casa uno sgradevole odore di frittura, ma soprattutto otterrete patatine profumate e particolarmente invitanti.