



Patate fritte light

Questa ricetta è un modo molto genuino di fare delle buone patatine; il fritto viene molto leggero; il procedimento è un po' laborioso, ma il risultato è eccellente. Da provare.

Tagliare le patate a fette molto sottili con una mandolina o affettaverdure, sciacquarle sotto l'acqua fredda e conservare a bagno.

Scolare le patate e asciugarle. Unire l'aceto diluito con l'acqua in una pentola capiente. Fare bollire a fuoco alto. Aggiungere le patate e cuocere per 3 minuti. Aggiungere il sale. Scolare le fette di patate e spargerle su un tovagliolo o un foglio di carta da forno. Lasciare asciugare per 5 minuti, spostare le patate in modo che si asciughino prima.

Nel frattempo, scaldare l'olio in un grande wok (=padella cova) alla temperatura di 150 gradi. Aggiungere un terzo delle patate e friggerle mescolando continuamente con una schiumarola fino a quando l'olio non smette di bollire, diciamo 5 minuti in totale. Trasferire le patate in un contenitore capiente foderato con carta assorbente e aggiungere il sale.

Mettere le patate condite in un piatto di portata e ripetere l'operazione con le restanti due parti di patate. Servire immediatamente o lasciare raffreddare del tutto e trasferire le chips in un sacchetto di carta.

Guido Pasini

Ph: sorelleinpentola.com

[Read More](#)
