

Patate fritte

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **370Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Olio di semi di arachide o di oliva per friggere
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncino di circa un centimetro di lato, meglio se con l'apposito attrezzo.
- Mettere le patate affettate in acqua molto fredda per 5 minuti cambiando l'acqua almeno una volta.
- Scolarle ed asciugarle bene in uno strofinaccio. Unire alle patate l'aglio spellato ed il rosmarino lavato e ben tamponato con carta da cucina.
- Mettere sul fuoco una capace padella con l'olio, tanto da potervi immergere le patate per la cottura.
- Quando l'olio è ben caldo (180°C) immergervi le patate con l'aglio e il rosmarino.
- Farle friggere per 10-15 minuti circa, comunque secondo il grado di cottura desiderato, ricordandosi però di rimuovere lo spicchio d'aglio dopo 5 minuti circa per evitare che, se bruciato, dia un aroma amaro alle patate.
- Scolare molto bene con una paletta forata ed asciugare con carta da cucina.
- Riporle in un piatto foderato con carta da cucina, salare e servire immediatamente.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

