

Sfogliette di carote e patate fritte

Le **sfogliette di carote e patate fritte** sono sottili fette di patate e di carote fritte e insaporite con rosmarino, da servire come contorno o in accompagnamento ad un aperitivo.

Le **sfogliette di carote e patate fritte** sono ottime appena preparate, calde e croccanti. Lasciarle su un foglio di carta da cucina all'aria se non si servono subito in modo che non perdano fragranza.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **260Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 200 g di patate di piccole dimensioni
- 2 carote
- Semola di grano duro rimacinata
- Olio di semi di arachide o di oliva per friggere
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Sciacquare le patate, sbucciarle e tagliarle a fette molto sottili con un pelapatate o con una mandolina.
- Man mano che si tagliano, immergerle in una ciotola piena di acqua molto fredda.
- Una volta che si sono affettate tutte, cambiare l'acqua e lasciarle ammollo per 5 minuti.
- Scolarle e asciugarle accuratamente in uno strofinaccio.
- Lavare le carote sotto acqua corrente e tagliarle a rondelle sottilissime con un pelapatate o con una mandolina.
- Chiuderle in un sacchetto freezer assieme ad un paio di cucchiaini di semola e sbattere affinché si cospargano uniformemente.
- Scaldare in abbondante olio in una padella. Quando è molto caldo friggere le patate, immergendone poche alla volta e muovendole spesso con una paletta affinché non si attacchino tra loro.
- Quando si sono uniformemente dorate, scolarle accuratamente con un mestolo forato e passarle sulla carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
- Cotte le patate friggere allo stesso modo le carote.
- Mescolare assieme carote e patate, cospargere con un pizzico di sale e servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce

STAGIONE

Marzo, aprile

AUTORE

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

