

Chips di patate

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

| | | |
|-------------------------|----------------------------|------------------------|
| Preparazione: 10 min | Cottura: 10 min | Dosi per: 4 persone |
| Costo: Molto Basso | Difficoltà: Molto Basso | |

Le chips di patate sono sottili sfoglie di patate fritte, croccanti e saporite; con queste chips, ideali come contorno, ottime per un aperitivo o come snack, solleticherete il palato dei vostri ospiti, stuzzicandoli con le classiche e irresistibili patatine da sacchetto, ma fatte con le vostre mani!



Ingredienti

>> Olio di semi
di arachide per friggere q.b.

>> Patate
medie 4

>> Sale
q.b.

Preparazione



Lavate le patate (1), asciugatele (2) e, senza sbucciarle, tagliatele molto finemente (poco meno di 1mm) con l'aiuto di una mandolina (l'attrezzo in fotografia) (3).



Tamponate le fette una ad una con un canovaccio pulito (4) (o con della carta assorbente) per asciugarle bene. Versate dell'abbondante olio di semi di arachide in una padella e, quando avrà raggiunto la temperatura massima di 160°, immergetevi le fette di patate (5) (poche alla volta): non appena avranno finito di sfrigorare e saranno diventate dorate, toglietele velocemente dall'olio con una schiumarola (6) facendole scolare e adagiatele su di un vassoio foderato con carta da cucina, quindi salatele. Disponete le chips di patate ben sparpagliate, cercando di non sovrapporle, in modo che l'olio in eccesso venga assorbito dalla carta e le chips si raffreddino e asciughino contemporaneamente. Le chips di patate devono risultare molto croccanti, poiché in caso contrario, vorrà dire che non le avrete tagliate abbastanza sottilmente. Una volta fredde, servite le chips di patate.

