

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate dolci fritte

LUOGO: Asia / Corea del Sud

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 piccole patate dolci
- 3 cucchiaini di farina
- 1 uovo sbattuto
- 3 cucchiaini d'olio
- sale
- salsa di soia all'aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate le patate, lavatele, asciugatele e tagliatele a fette sottili. Gettatele in acqua bollente salata, cuocetele parzialmente, scolatele bene; passatele nella farina e poi nell'uovo battuto. Scaldate l'olio in una padella e friggetevi le patate; scolatele ben dorate, passatele su un pezzo di carta assorbente o un panno da cucina per eliminare l'eccesso d'unto, salatele e servitele calde con la salsa di soia all'aceto.