

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate fritte con crema al formaggio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PATATE a pasta dura - 1 kg
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE

PER LA CREMA AL FORMAGGIO

PANNA DA CUCINA 120 gr
ASIAGO 80 gr
ERBA CIPOLLINA 2 ciuffi

Volete organizzare una cena tra amici a tema junk food? Bene, allora le patate fritte con crema al formaggio sono proprio ciò che fa per voi! Una ricetta incredibilmente golosa che vi permetterà di portare a tavola qualcosa di davvero irresistibile! In effetti le patatine fritte sono già di per sé golosissime, immaginatele con una fonduta di formaggio in abbinamento! Provate questa ricetta squisita e vedrete che successo, ma occhio, fatene tante perché sono buonissime!

E se volete fare tutto con le vostre mani, sapete che non è difficile fare il [ketchup](#)?

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare le patate fritte con crema al formaggio dovrete come prima cosa sbucciare le patate, quindi dovrete ridurle a fiammifero di circa 1 cm di spessore. Per questa operazione potrete avvalervi dell'utilizzo di una mandolina che tagli le patate in fiammiferi regolari, se non l'avete dovrete affidarvi alle vostre capacità di taglio.

2 Preparate la crema al formaggio: scaldate in un pentolino la panna da cucina. Cubettate il formaggio Asiago e fatelo sciogliere nel pentolino insieme alla panna.

Aromatizzate la salsa con l'erba cipollina fresca, tagliata finemente. Allontanate la crema al formaggio dal fuoco e tenetela da parte.

3 Portate a temperatura in una padella capiente dell'olio per friggere e friggete le patate, poche per volte, inizialmente per soli 5-6 minuti o fino a che non si sia creata una sorta di crosticina superficiale. Le patate non dovranno essere dorate, dovranno solo subire una prima frittura veloce.

Quindi prelevatele dall'olio facendo colare più olio in eccesso possibile, quindi mettele da parte a freddare leggermente su fogli di carta assorbente o in un cola fritti cosicché si possa asciugare ulteriormente dell'olio in eccesso.

Una volta freddate e asciugate dovrete procedere nuovamente con la frittura, stavolta fino a doratura completa delle patate. Una volta fritte a doratura, prelevatele dall'olio come in precedenza e trasferitele in un cola fritti o su carta assorbente per asciugarle dall'olio in eccesso.

4 Salate leggermente le patate fritte, cospargetele con la crema al formaggio e servitele belle calde.