

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patatine fritte dorate e croccanti? Ecco la ricetta perfetta!

LUOGO: **Europa / Belgio**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



### INGREDIENTI PER FARE LE PATATINE FRITTE

PATATE A PASTA GIALLA 1 kg  
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l  
SALE

Le patatine fritte fatte in casa sono **croccanti fuori** e **morbide dentro**, perfette per ogni occasione.

Scopri il **metodo della doppia cottura** per ottenere **patatine dorate e leggere**.

## COME FARE LE PATATINE FRITTE IN CASA

- 1 **Prepara le patate:** sbucciale con un pelapatate o un coltello ben affilato. Lavale accuratamente sotto l'acqua corrente.





**2** **Taglia le patate:** affettale a spessore di circa 1 cm, poi tagliale a bastoncini della stessa dimensione. Se preferisci, puoi tagliarle a fiammifero per una versione più sottile.



**3** **Elimina l'amido:** metti le patate in una ciotola con acqua fredda e lasciale in ammollo per qualche minuto. Scola e ripeti l'operazione 2-3 volte, finché l'acqua non sarà limpida. Asciugale bene con un canovaccio da cucina.



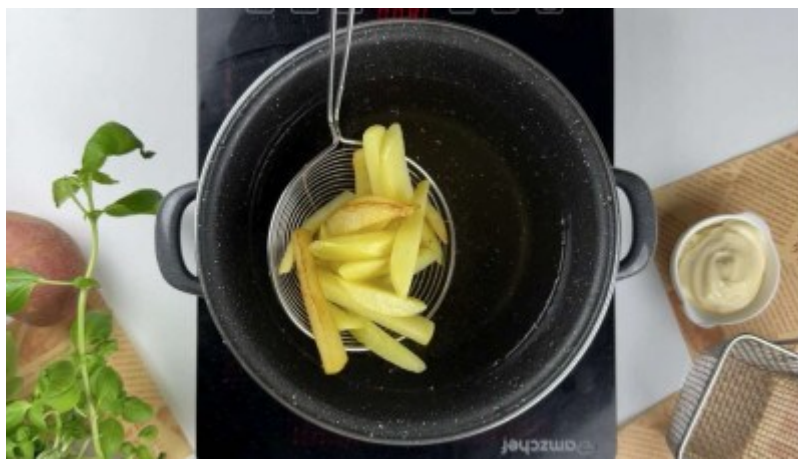


**4** **Prima frittura (cottura delicata):** scalda abbondante olio in un tegame e portalo a 150°-160°C. Immergi le patate e cuocile finché diventano tenere, senza farle dorare. Scolale su carta assorbente e lasciale asciugare.





**5** **Seconda frittura (croccantezza perfetta):** porta l'olio a 170°-180°C. Friggi di nuovo le patate finché saranno ben dorate e croccanti. Scolale su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



**6** Servile calde: trasferisci le patatine in un piatto e aggiusta di sale. Puoi accompagnarle

con maionese, ketchup o fettine di limone.



## PATATINE FRITTE CROCCANTI: IL SEGRETO PER UN RISULTATO PERFETTO

Le **patatine fritte** sono uno dei **contorni** più amati in tutto il mondo. Dorate, croccanti e irresistibili, sono perfette da gustare da sole o accompagnate da salse. **Il segreto per ottenere una frittura perfetta** sta nella scelta delle patate e nella doppia cottura, che le rende croccanti fuori e morbide dentro. Con questa **ricetta**, potrai prepararle in casa con un risultato impeccabile!

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Scelta delle patate:** Usa patate a pasta gialla o rosse di montagna per una consistenza ideale.

**Eliminare l'amido:** Immergere le patate in acqua fredda aiuta a renderle più croccanti in cottura.

**Riduzione dello spreco:** Puoi riutilizzare l'olio filtrato per altre frittiture, evitando sprechi.

**Varianti:** Per un gusto extra, aromatizza l'olio con aglio e rosmarino o aggiungi origano dopo la cottura.

# CONSERVAZIONE

Le patatine fritte sono migliori se consumate subito. Non si adattano alla conservazione, poiché perdono la loro croccantezza.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Chips di patate al forno: leggere e croccanti.

Patate al forno croccanti: un'alternativa più leggera alle fritte.

Patatine fritte in friggitrice ad aria: per un risultato croccante con meno olio.

Frittelle di patate: morbide dentro e croccanti fuori.

Patate duchessa: un contorno elegante e sfizioso.

Crocchette di patate: dorate e irresistibili.