

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Dodo

LUOGO: Africa / Nigeria

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



INGREDIENTI

il numero di platani dipende dal modo in cui si mangiano. Se sono mangiati da soli o solo stufati

o con uova fritte è sufficiente probabilmente

un platano intero a persona.

Se mangiato con riso o fagioli un platano potrebbe bastare per 2 persone.

Qualche platano maturo (i platani acerbi sono verdi e duri quando maturano diventano giallastri e più morbidi

e quando maturano troppo iniziano ad avere delle macchie nere e sono molto molli) - olio vegetale

PREPARAZIONE

1. Versare dell'olio in una casseruola, circa 1 ½ cm dal fondo e mettere sul fuoco basso
2. In una ciotola o piatto, affettare o fare a cubetti ciascun platano come segue (presumo che il platano sia steso, quindi tagliare verticalmente significa alla circonferenza e longitudinalmente significa per la lunghezza)
 - per avere fette più larghe, affettare i platani sia verticalmente che diagonalmente così che ciascuna fetta sia spessa circa ½ cm
 - per avere fette più sottili, tagliare i platani in due o 4 parti longitudinalmente e quindi affettare verticalmente.
3. Mettere i pezzi tagliati nell'olio caldo, disponendoli sul fondo della casseruola
4. Spegnerne quando i fondi sono dorati (qualcuno preferisce che siano giallastri e qualcun altro che siano di un marrone più scuro, va bene tutto poiché, dal momento che il fuoco è basso, il platano sarà comunque cotto)
5. Lasciare che l'altro lato diventi dorato come il primo
6. Rimuovere usando una paletta o un cucchiaio largo
7. A seconda di quanto è maturo il platano, si può voler mettere i platani fritti in un tovagliolo così da assorbire l'eccesso d'olio.