

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate fritte di elizabethellen

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

patate a pasta gialla  
olio per friggere  
sale.

### PER LA PASTELLA

65 g di farina tipo 00  
1 dl di birra bionda  
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva  
1 albume.

## PREPARAZIONE

**1** Pelare e pulire le patate.



2 Asciugarle per bene su un canovaccio asciutto.



3 Tagliarle a fettine non molto grandi.



4 Questo è lo spessore ideale.



5 Tuffale nella pastella.





6 Preparare una pentola e riempirla fino ad un quarto della sua capienza di olio per friggere.



7 Solo quando l'olio è ben caldo, versare una per volta le patate.





8 Ed eccole qui dorate e croccanti.





9 Questo è l'interno, molto morbido che fa da contrasto con la crosticina corccante all'esterno.



NOTE