

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patatine fritte stile fast food

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *8 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 30 MINUTI DI RIPOSO IN ACQUA*



INGREDIENTI

PATATE 800 gr
ZUCCHERO 2 cucchiari da tè
CORN SYRUP 1 cucchiario da tè
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE

Le patatine fritte stile fast food, quante volte ci abbiamo provato in casa? Ma ci sono dei trucchi da usare e noi ve li sveliamo volentieri! Il risultato? Patatine dorate, croccanti, gigantesche e deliziose.. Ovviamente molto più buone di quelle del fast food!

PREPARAZIONE

1 Tagliate le patate a metà per la lunghezza, affettatele e tagliate le fette a bastoncini.

Trasferite le patate in acqua ghiacciata e lasciatele per 5 minuti.



2 Nel frattempo prendete una ciotola e riempitela con dell'acqua calda, scioglieteci lo zucchero e il corn syrup.





- 3 Prendete le patate e trasferitele nell'acqua calda dove le lascerete per 10 minuti.



- 4 Trascorso il tempo, scolate le patate e asciugatele bene con della carta assorbente. Prendete una teglia ricoperta da carta forno, disponetevi le patate possibilmente in un solo strato e riponetele in congelatore dove le lascerete per 20-30 minuti.



- 5 Accendete la padella con l'olio di semi e portate a temperatura. Quando l'olio è ben caldo cominciate a cuocere le patatine e quando assumono un colore dorato potete spegnere il fuoco e trasferirle su carta assorbente.



- 6 Salate le patatine fritte e servitele come contorno.



NOTE