

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 cucchiaini da tè

CORN SYRUP 1 cucchiaino 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