

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patatine fritte stile fast food

---

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

---



Quante volte hai cucinato le **patatine fritte** in casa?

E quante volte hai desiderato ritrovare lo stesso, unico, sapore che gusti nei più famosi fast food?

**C'è un trucco** per ottenere quel risultato, e oggi te lo sveliamo con la ricetta delle nostre **patatine fritte stile fast food**, da accompagnare ai tuoi [hamburger fatti in casa](#).

Se vuoi organizzare una serata fast food, ti serviranno di sicuro anche queste ricette:

[Salsa ketchup fatta in casa](#)

[Maionese stile fast food](#)

[Burger buns](#)

[Burger vegetariani](#)

## INGREDIENTI

PATATE 800 gr

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tè

SCIROPPO DI MAIS CHIARO 1 cucchiaino

da tè

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Taglia le patate a metà per la lunghezza, affettale e taglia le fette a bastoncini.

Trasferisci le patate in acqua ghiacciata e lasciale in ammollo per 5 minuti.





- 2 Nel frattempo prendi una ciotola e riempi con dell'acqua calda, sciogli lo zucchero e lo sciroppo di mais.



- 3 Prendi le patate e trasferiscile nell'acqua calda dove le lascerai per 10 minuti.



- 4 Trascorso il tempo indicato, scola le patate e asciugale bene con della carta assorbente. Prendi una teglia ricoperta da carta forno, disponi le patate sulla carta forno, possibilmente in un solo strato e riponi in congelatore dove le lascerai per 20-30 minuti.



- 5 Accendi la padella con l'olio di semi e porta a temperatura. Quando l'olio è ben caldo comincia a cuocere le patatine e, quando assumono un colore dorato, spegni il fuoco e trasferiscile su carta assorbente.





6 Sala le patatine fritte e servile come contorno.



## TRUCCHI E SEGRETI

Il trucco per le patate fritte croccanti sta nell'ammollo in acqua fredda e nella scelta di partenza di patate con meno amido possibile.

L'amido che resta in superficie, se non viene lavato via, inficia la **croccantezza delle patate fritte**. Sciacqua le patate più di una volta per essere certo di aver lavato via tutto l'amido: **prima di friggerle assicurati di averle asciugate molto bene.**

**I passaggi in acqua fredda e poi in acqua calda**, nella quale è stato sciolto lo sciroppo di mais, **aiutano le patate a liberarsi velocemente dell'amido in eccesso**, se non hai a disposizione lo sciroppo di mais puoi sostituirlo con un cucchiaino di zucchero che farai sciogliere bene nell'acqua prima di immergere le patate.