

Chips di patate fritte

ingredienti

4 patate
olio di semi per friggere
sale



PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

TEMPO TOTALE

30 min

2 persone

procedimento

Sbucciare le patate e tagliarle a fettine sottilissime usando una mandolina o un robot con l'apposito utensile. Radunare le fette ottenute in una ciotola capiente e coprire le patate con acqua fredda, lasciando riposare per circa 15 minuti, cambiando l'acqua fino a che questa risulterà limpida: questa procedura ridurrà l'amido e permetterà di ottenere chips di patate fritte più croccanti.

Trascorso questo tempo, scolare le patate e distenderle su canovaccio pulito, posato su un vassoio; coprire con un altro canovaccio ed asciugare accuratamente le patate.

In una padella capace (o in friggitrice), scaldare abbondante olio a 180°C e tuffarvi le fette di patate, poche per volta, per impedire che si attacchino tra loro in cottura. Friggere le chips per pochi minuti fino a doratura, muovendole spesso con una schiumarola per fritti. A cottura ultimata, trasferire le chips di patate fritte su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e salare, quindi proseguire la frittura fino ad esaurimento delle fette di patate, avendo cura di non sovrapporre direttamente le chips appena cotte con quelle precedenti, ma frazionando un foglio di carta assorbente tra una cottura e l'altra. Possono essere consumate subito o dopo il raffreddamento, ma in ogni caso si consiglia di non coprirle in alcun modo per non comprometterne la consistenza croccante.