

Patate fritte a sfoglia

Le **patate fritte a sfoglia** sono sottili fette di patate fritte e insaporite con rosmarino, da servire come contorno o in accompagnamento ad un aperitivo.

Le **patate fritte a sfoglia** sono ottime appena preparate, calde e croccanti. Lasciarle su un foglio di carta da cucina all'aria se non si servono subito in modo che non perdano fragranza.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **280Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 300 g di patate
- Olio di semi di arachide per friggere
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Sciacquare le patate, sbuciarle e tagliarle a fette molto sottili utilizzando una mandolina o un pelapatate.
- Man mano che si tagliano, immergerle in una ciotola piena di acqua molto fredda.
- Una volta che si sono affettate tutte, cambiare l'acqua e lasciarle ammollo per 5 minuti.
- Scolarle e asciugarle accuratamente in uno strofinaccio.
- Spellare l'aglio, lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tamponarle con carta da cucina.
- Scaldare abbondante olio in un padella, la temperatura ideale è di 180° C.
- Unire l'aglio, il rosmarino e le patate. Attenzione a non metterne troppe rispetto alla dimensione della padella, altrimenti non vengono belle croccanti.
- Durante la cottura muoverle spesso con una paletta affinché non si attacchino tra loro. Togliere lo spicchio d'aglio se diventa troppo colorito.
- Quando si sono uniformemente dorate, scolarle accuratamente con un mestolo forato e passarle sulla carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
- Se occorre fare più cicli di cottura, per conservare quelle già cotte in attesa delle altre, trasferirle in un piatto e tenerle nel forno caldo, ma spento, e con lo sportello leggermente aperto.
- All'ultimo regolare di sale e servire immediatamente.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

