

PATATE FRITTE E PATATE FIAMMIFERO

Ingredienti:

kg.2 patate

lt.1 olio di semi

qb sale

Procedimento patate fritte:

Ricavare dalle patate bastoncini lunghi 8 cm e spessi 7/8 mm. Lavarle e asciugarle. Friggere con olio caldo ma non troppo, cuocerle ma senza farle colorire.

Al momento di servirle metterle ancora nell'olio caldo, salare e servire.

Procedimento patate fiammifero:

Le patate fiammifero sono lunghe come le fritte ma spesse 3/4 mm (di solito si tagliano con la mandolina). Si trattano come le chips, le Goffredo o paglia, e si possono preparare anche prima del servizio.