PATATE PAGLIA

		PATATE PAGLIA	kg.		
KG	2	PATATE			
/	/	OLIO DI SEMI PER FRIGGERE			
/	/	SALE			

1	PELARE E TAGLIARE LE PATATE A JULIENNE MOLTO SOTTILI QUASI COME LA PA GLIA CON LA MANDOLINA.
2	TENERE IN ACQUA FREDDA PER FAR FUORIUSCIRE L'AMIDO
3	SCOLARE E ASCIUGARE BENE
4	FRIGGERE IN OLIO A 150℃ FINO A QUANDO SARANNO CRO CCANTI
5	SALARE E SERVIRE