

PAILLARD ALLA GRIGLIA E PATATE CHIPS

		paillard alla griglia			patate chips
kg	0,5	noce di vitello	kg	2	patate
/	/	sale,pepe	/	/	olio di semi per friggere

1	Ricavare le paillard dalla fesa francese ,6 fette da 150 g l'una e appiattirle col batticarne fino ad ottenere una fetta sottile
4	Cuocere alla griglia ungendero leggermente con olio di semi, salare dopo la cottura
1	pelare e tagliare le patate chips con la mandolina e tenerle in acqua corrente e fredda f
2	scolarle e cambiare l'acqua spesso per consentire la fuoriuscita dell'amido
3	scolarle ed asciugarle benissimo
4	eseguire la cottura a 160°ca.
6	salare le patate e servire con la paillard