

Patatine aromatizzate al rosmarino



Ingredienti

- 600 g patate a polpa farinosa
- 2 cucchiaini rosmarino liofilizzato
- 2 cucchiaini aglio liofilizzato
- qb Olio Cuore per friggere
- qb sale

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 20"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 194.75 Kcal**
- **Grassi: 9 g**

Preparazione

- Sbucciare le patate e tagliarle a fiammifero.



- Porre le patate in acqua fredda per 10/15 min.



- Scolarle e asciugarle accuratamente per evitare che vi rimanga acqua che è responsabile dell'alterazione termica degli oli.
- In una padella di 28 cm x 6 cm versare l'olio di mais, unire l'aglio e il rosmarino liofilizzati e portare ad una temperatura di 160 °C. Infatti le temperature superiori ai 180 °C accelerano la degradazione termica degli oli e dei grassi. È utile quindi procurarsi un termometro digitale da cucina per misurare la temperatura dell'olio.



- Immergere le patate nell'olio di mais e cuocere per 6 – 8 min, fino a renderle croccanti.



- Togliere le patate dalla padella scolandole con una schiumarola su carta da cucina.
- Salare e servire le patatine fritte calde.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico