

Patatine alle 3 Paprike



Ingredienti

- 600 g patate a polpa farinosa
- 1 cucchiaino paprika forte
- qb Olio Cuore per friggere
- Sale
- 1 cucchiaio di Olio Cuore
- 1 cucchiaino paprika dolce
- 1 cucchiaino paprika affumicata
- qb sale
- 40g farina di mais

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

Preparazione

- Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti di circa 1 cm di lato.



- Porre le patate in acqua fredda per 10/15 min.
- Scolarle e asciugarle accuratamente per evitare che vi rimanga acqua che facilita l'alterazione termica degli oli.
- In una padella di 28 cm x 6 cm versare l'olio di mais e portarlo ad una temperatura di 160 °C. Questo perché 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 fino a renderle croccanti.



- Togliere le patate dalla padella scolandole con una schiumarola su carta da cucina.



- Salare e dividere le patate in tre mucchietti.



- Aromatizzare il primo mucchietto con la paprika dolce.
- Aromatizzare il secondo con la paprika forte.
- Aromatizzare il terzo con la paprika affumicata.
- Servire le patatine fritte calde.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico