

CANNAMELA

Patatine aromatizzate al rosmarino



Ingredienti

- 600g patate a polpa farinosa
- 2 cucchiaini Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA
- 2 cucchiaini aglio liofilizzato CANNAMELA
- qb olio per friggere
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Contorno



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
195*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sbucciare le patate e tagliarle a fiammifero.
- 2 Porre le patate in acqua fredda per 10/15 min.
- 3 Scolarle e asciugarle accuratamente per evitare che vi rimanga acqua che è responsabile dell'alterazione termica degli oli.
- 4 In una padella di 28 cm x 6 cm versare l'olio, unire l'aglio e il rosmarino liofilizzati CANNAMELA e portare ad una temperatura di 160 °C.
- 5 Immergere le patate nell'olio e cuocere per 6 – 8 min, fino a renderle croccanti.
- 6 Togliere le patate dalla padella scolandole con una schiumarola su carta da cucina.
- 7 Salare e servire le patatine fritte calde.