

# CANNAMELA

## Patatine fritte ai 5 pepi



### Ingredienti

- 600g patate a polpa farinosa
- 4-5 giri Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- qb olio per friggere
- qb sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
15 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 spicchi.
- 2 Lasciare in ammollo gli spicchi in acqua fredda per 10/15 min.
- 3 Scolarli e asciugarli accuratamente per evitare che vi rimanga acqua che facilita l'alterazione termica degli oli.
- 4 In una padella di 28 cm x 6 cm versare l'olio e portarlo ad una temperatura di 160 °C.
- 5 Immergere le patate nell'olio e cuocere fino a renderle croccanti.
- 6 Togliere le patate dalla padella scolandole con una schiumarola su carta da cucina.
- 7 Aromatizzarle con due giri di tappomacina mix creola CANNAMELA.
- 8 Salare e servire le patatine fritte calde.