OLIO CUORE

Patatine fritte ai 5 pepi



Ingredienti

- 600 g patate a polpa farinosa
- Pepe mix creola
- qb **Olio Cuore** per friggere
- qb sale

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 194.75 Kcal**
- **Grassi: 9 g**

Preparazione

- Sbucciare le patate e tagliarle a spicchi.



- Lasciare in ammollo gli spicchi in acqua fredda per 10/15 minuti.



- Scolarli e asciugarli 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 Cuore** e portarlo ad una temperatura di 160 °C. Questo perché 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 Cuore** e cuocere fino a renderle croccanti.
- Togliere le patate dalla padella scolandole con una schiumarola su carta da cucina.
- Aromatizzarle con il pepe mix creola.
- Salare e servire le patatine fritte calde.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico