OLIO CUORE

Chips di sedano rapa con maionese al prezzemolo



Ingredienti

- 600-650 g sedano rapa
- qb **Olio Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

Inoltre:

- qb prezzemolo
- 150 g **Maionese Cuore senza uova**

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 5**
- **Calorie: 302.8 Kcal**
- **Grassi: 30.4 g**

Preparazione

- Tritare un ciuffo di prezzemolo.
- Aromatizzare la **Maionese Vegetale Cuore** con il prezzemolo tritato.



- Sbucciare il sedano rapa, lavarlo e asciugarlo.



- Tagliarlo a fettine molto sottili.



- Versare l'**Olio Cuore** in una casseruola e portarlo alla temperatura di 160 °C. Le temperature superiori accelerano la degradazione termica degli oli e dei grassi. È utile quindi procurarsi un termometro digitale da cucina per misurare la temperatura dell'olio.



- Friggere le fettine di sedano rapa, scolarle una volta dorate su carta da cucina e salare.
- Servire le chip di sedano rapa con la maionese al prezzemolo.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico