

# Ricette a quadretti

## Potato chips



Tornata da un lungo weekend parigino, passo con disinvoltura dalle **madeleines** alle **chips di patate**.

Devo dire che non mi capita tanto spesso di cucinare **patate fritte** ma, quando le preparo, mi piace fare queste: **croccanti, sfiziose e da mangiare rigorosamente con le mani**, magari pescandole da un sacchetto di carta!

Il procedimento è un pochino lungo ma facilissimo e le patatine si conservano croccanti per diverse ore, quindi si possono preparare anche in anticipo e averle già pronte per un **aperitivo tra amici**.

Il **trucco per la riuscita della ricetta** è tagliare le patate (meglio quelle a pasta dura) con la mandolina, in modo da ottenere delle **fette sottilissime**. Poi bisogna **lavarle in acqua fredda** moltissime volte, finchè l'acqua non risulterà limpida e le patate avranno quindi perso il loro amido. A questo punto bisogna **asciugarle molto bene** con uno strofinaccio pulito e friggerle in abbondante olio di arachide, poche per volta.