

Ricetta



Patate fritte di patate dolci con dip al ketchup

Il piatto preferito di tutti i bambini.

15 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

PATATINE

2 1/2 c amido di mais

2 C semola di grano duro

sale, pepe

1 C paprika dolce

6 C olio di semi di girasole

500g patate dolci sbucciate e tagliate a bastoncini da 1 cm di spessore

DIP

180g crème fraîche

3 C ketchup

1 c senape

1 c aceto o succo di limone

sale, pepe

ALTRI STRUMENTI:

2 fogli di carta da forno per la teglia

Ecco come si prepara

1 di 3

PATATINE

Mischiare l'amido di mais con tutti gli ingredienti fino alla paprika in una ciotola capiente, aggiungere l'olio. Unire le patate, mescolare bene. Distribuire le patate sulla teglia.

2 di 3

COTTURA IN FORNO

Cuocere nel forno preriscaldato a 220 °C (modalità ventilata) per 15-17 minuti.

DIP

Mescolare la crème fraîche con il resto degli ingredienti. Conservare al fresco fino al momento di servire.