



Ricetta

Patatine di cavolo rapa

Talmente buone da eclissare tutte le altre patatine

40 min

Tempo di preparazione



40 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CAVOLO RAPA

- 2 cavolo rapa in bastoncini di 5 mm di spessore
- 1 uovo sbattuto
- 80 g pangrattato o pane grattugiato
- 1 l olio per friggere
- 1 c sale

SALSA

- 100 g mayonnaise
- 50 g quark magro
- 1/2 peperoncini rossi tagliati sottili, senza semi
- 1 C paprika in polvere
- sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 3

Videoricetta

2 di 3

SALSA

Unire mayonnaise, quark, paprika in polvere e peperoncino, condire.

3 di 3

CAVOLO RAPA

Immergere il cavolo rapa nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggere a porzioni nell'olio a 170°C per circa 6 minuti. Togliere dalla padella e lasciar scolare (p. es. su un foglio di carta da cucina), salare, servire insieme alla salsa.

