



Ricetta

Patatine di pastinaca

Oggi non avete voglia di patate?

20 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

PASTINACA

600 g pastinaca a bastoncini da circa 4 cm di lunghezza **Di stagione**

1 C olio di colza

40 g farina di mais o pangrattato

1 litro olio per friggere

MAYONNAISE ALLA LIMETTA

100 g mayonnaise

50 g crème fraîche

1 limetta sciacquata con acqua calda: scorza grattugiata

1/2 c sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 2

BASTONCINI DI PASTINACA

Asciugare la pastinaca con un panno, metterla in una ciotola e mescolarla con l'olio di colza e la farina di mais. Friggere in olio preriscaldato a 180° C in una padella di ghisa per 5–10 minuti rendendole ben croccanti.

2 di 2

MAYO

Mescolare bene tutti gli ingredienti, condire. Servire con le patatine.

CONSIGLIO

In alternativa, le patatine di pastinaca possono essere cotte nel forno preriscaldato a 200 °C (ventilato) per 10–15 minuti.

