

RICETTA BUCCE DI PATATE FRITTE

INGREDIENTI

- Bucce di patate biologiche
- Olio extravergine di oliva
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- Lavate bene le bucce delle patate utilizzando uno spazzolino. Riponetele in una ciotola con acqua fredda e conservatele in frigorifero per qualche ora. Trascorso questo tempo, scolatele, asciugatele bene e tagliatele a strisce sottili o secondo il vostro gusto.
- Immergete le bucce di patate in una padella con olio bollente e fate friggere per qualche minuto fino a quando non risulteranno dorate. Scolatele, riponetele su un foglio di carta da cucina, salate o insaporite secondo il vostro gusto e poi servite in tavola.

