

## Patatine di chips home made e Ketchup Squeeze Pomì



**Tempo di preparazione:** 20 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4 persone)

- Ketchup 560g 25 g a persona
- **Ingredienti**
  - Olio di arachidi o olio extravergine di oliva delicato 2 lt
  - Patate fresche 500 g

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Tagliate sottilissime le patate aiutandovi con una mandolina. Lasciatele qualche ora in acqua fredda per fargli perdere l'amido, così da non avere il problema che le **chips di patate** si attacchino l'una all'altra.

Dopodiché asciugate le patate su uno straccio e friggetele per qualche minuto in olio di semi bollente, scolate e lasciatele asciugare bene su carta gialla. Servitele tiepide con il *Ketchup Squeeze Pomi*.