Pomì
O Così. O Pomì.

Patatine di chips home made e Ketchup Squeeze Pomì



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio di arachidi o olio extravergine di oliva delicato: 2 lt
- Patate fresche: 500 g

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 Pomì*.

For this recipe we used:

Ketchup

