

## 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

### For this recipe we used:



### 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*.

