

# Nidi di patate croccanti

Senza glutine



## Ingredienti

*Patate 900 gr*

*Fecola di patate 120 gr #*

*Olio di semi di arachide q.b.*

*Sale q.b.*

*Pepe nero q.b.*

## Per servire

*Paprika q.b.*

*Sale q.b.*

## **Procedimento**

*Affettate sottilmente le patate con l'aiuto della mandolina quindi tagliatele in modo da ottenere delle striscioline sottili. Sciacquate le patate sotto acqua corrente così da eliminare più amido possibile. Dopodiché asciugatele con un canovaccio. Trasferite le patate in un recipiente, conditele con sale e pepe, aggiungete la fecola di patate gradualmente e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e leggermente colloso. La quantità di farina può variare in base all'umidità rimasta nelle patate. Prendete un pochino del composto con le mani unte di olio e formate delle palline, facendo in modo di non compattarle troppo. Trasferite via via le palline preparate su una placca foderata con carta forno. Fate friggere i nidi di patate per circa 3-4 minuti a 170°C, fino ad ottenere una bella doratura, dopodiché scolatele su carta assorbente. Prima di servire insaporite i nidi croccanti con un pizzico di sale e della paprika.*

## **Ricetta originale di Luca Pappagallo**