

Bastoncini di patate

2° versione

Senza glutine



Ingredienti

700 gr patate già lessate

2 cucchiaini fecola di patate #

Spezie varie paprika curry

Pepe bianco in polvere

Q.b. sale

Q.b. prezzemolo

Q.b. puff di olio

Procedimento

Schiaccia le patate, condiscile con aromi spezie sale e fecola e lavora per avere impasto omogeneo. Lascialo riposare in frigo per una mezzora. Metti l'impasto in una sacca da pasticciare e fai delle strisce in teglia si carta da forno. Cuoci in bastoncini di patate in forno preriscaldato a 190 gradi per circa 20 minuti, in friggitrice ad aria a 180 gradi per circa 20 minuti.

Ricetta dal web