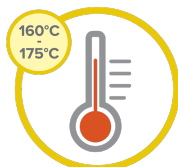


LE REGOLE D'ORO PER FRIGGERE

1. COTTURA NELLA FRIGGITRICE



Mantenere la temperature ad un massimo di 175°C.
Se si utilizza il metodo di frittura in due fasi, la prima cottura deve avvenire a 160°C.



Non riempire oltremisura il cestello della frittura. Riempire il cestello a metà'.
Non riempire il cestello oltre il livello dell'olio.



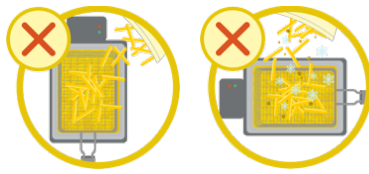
Friggere fino a doratura.



Non cuocere troppo e rimuovere le patatine troppo scure.

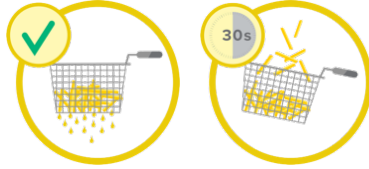


Quando si friggono quantità minori di patatine, ridurre il tempo di cottura.
Seguite sempre le modalità di preparazione riportate sulla confezione dal produttore.



Riempire e scuotere il cestello a lato della friggitrice, in questo modo i residui di panatura e di ghiaccio non cadranno direttamente nell'olio caldo.

2. DOPO LA FRITTURA

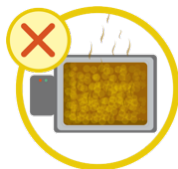


Al termine della frittura rimuovere l'olio in eccesso scuotendo il cestello per circa 30 secondi.



Mettere le patatine fritte su carta assorbente. Condire le patatine fritte sempre dopo la cottura, mai prima o durante la cottura.

Non riscaldare l'olio di frittura oltre il necessario.



Filtrare l'olio e pulire la friggitrice dopo l'uso.
Cambiare completamente l'olio di frittura intorno al decimo uso.

3. COTTURA NEL FORNO

- Pre-riscaldare il dispositivo di cottura (per esempio "air fryer") seguendo le istruzioni fornite dal produttore oppure pre-riscaldare il forno a 180°C (forno ventilato) o a 200°C (forno non ventilato) Cuocere fino a doratura (vedi sopra).
- Non cuocere troppo e rimuovere le patatine troppo scure.
- Quando si friggono quantità minori di patatine, ridurre il tempo di cottura.

4. PRIMA DI FRIGGERE (PATATINE FRITTE FATTE IN CASA)

- Scegliere le varietà di patate piu' adatte alla frittura.
- Non conservare le patate nel frigorifero sotto i 6°C. Se possibile, conservare al riparo dalla luce ad una temperatura tra i 6° e i 10°C.
- Se non sono state ancora lavate, lavare le patate prima di sbucciarle.
- Tagliare le patate a strisce spesse e rimuovere i pezzi più piccoli.
- Bagnare le strisce per alcuni minuti in acqua calda e successivamente scuoterle per eliminare l'amido in eccesso. Risciacquare le strisce sotto l'acqua corrente.

- Successivamente, asciugare le strisce con un canovaccio.
- Se si utilizza il metodo di frittura in due fasi, la prima cottura deve avvenire a 150° - 160°C.