

## RICETTA – Patate fritte in padella

### INGREDIENTI ED ATTREZZATURA RICHIESTI:

- 1 padella
- 1 coperchio per la padella (così evitiamo di sporcare troppo la cucina)
- 1 pela patate
- 1 mestolo di legno
- 1 taglia patate a spicchi
- 1 contenitore vuoto (ci servirà per mettere da parte le patate sbucciate)
- 20 patate circa
- sale
- olio da frittura
- fornello da cottura/gas

### PROCEDIMENTO:

versa un po' d'olio nella padella;

*sbuccia(patata)* | → ripeti 20 volte

*fai a spicchi(patata)* | → ripeti 20 volte

aggiungi un pizzico di sale alle patate nella padella;

metti il coperchio sopra la padella;

accendi il gas;

*mescola()* | → ripeti 4 volte a intervalli di 5 minuti

spegni il gas;

#### *sbuccia(patata)*

- 1 prendi il pela patate;
- 2 prendi una patata;
- 3 pela la patata;
- 4 posa il pela patate;
- 5 metti nel contenitore la patata sbucciata;

#### *fai a spicchi(patata)*

- 1 prendi il taglia patate a spicchi;
- 2 inserisci la patata nel taglia patate;
- 3 premi per farti dare dal taglia patate degli spicchi di patate;
- 4 posa il pela patate a spicchi;
- 5 metti gli spicchi di patate nella padella;

#### *mescola()*

- 1 toglì il coperchio dalla padella;
- 2 prendi il mestolo di legno;
- 3 mescola gli spicchi di patate;
- 4 rimetti il coperchio sulla padella;