

Frigărui de cartofi – Crocante la exterior, delicate la interior



Frigărui de cartofi crocanți



Astăzi vă prezint o rețetă care transformă doi cartofi simpli într-o **gustare impresionantă: Frigărui de cartofi crocanți!** **Crocante la exterior, delicate la interior,** sunt **perfecte** simple, cu sos sau lângă un burger. Încercați-le și veți impresiona pe toată lumea!

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 2 cartofi medii
- amidon de porumb
- sare
- scobitori
- ulei pentru prăjit

1. Folosește 2 cartofi și taie-i felii foarte subțiri (aproximativ 1 mm grosime) cu ajutorul unei mandoline.
2. Ia câte două felii de cartofi și pune-le una peste alta. Rulează-le împreună și fixează-le cu o scobitoare.
3. Poți pune 2 sau chiar 3 felii de cartofi pe fiecare

scobitoare pentru a face frigărui.

4. Presară puțină sare pe frigăruile de cartofi. Adaugă puțin amidon de porumb pe ambele părți ale frigăruilor pentru a le face crocante. Amidonul va ajuta cartofii să se prăjească uniform și să devină crocanți.
5. Încinge aproximativ 1 litru de ulei la 150°C într-un ceaun sau o tigaie adâncă.
6. Adaugă frigăruile de cartofi în uleiul încins, având grijă să nu le aglomerezi în tigaie.
7. Prăjește frigăruile timp de câteva minute, până devin aurii și crocante, apoi scoate-le pe un șervețel de hârtie pentru a absorbi excesul de ulei.
8. Servește frigăruile crocante simple sau alături de un sos preferat.