

Grills de patata



Racions: 1

Taula d'ingredients:

4 patata (de mida petita)
pebre vermell dolç
all en pols
julivert sec
farina de blat
oli d'oliva
sal

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Triar patates de mides similars i formes regulars, per evitar diferents coccions. Netejar bé amb aigua i un fregall i assecar. Tallar-les longitudinalment en quarts. No cal pelar, però si tenen alguna arrel, retirar PAS 2 / Posar una olla amb abundant aigua i un grapat de sal al foc, afegir les patates en fred i arrencar el bull. Coure 5 o 10 minuts, segons la classe de patata i la mida. Punxar amb un ganivet o un escuradents per comprovar que estiguin al punt. Retirar, eixugar una mica i reservar PAS 3 / Barrejar la farina amb l'orenga, el pebre vermell i el julivert. Remenar tot bé i arrebossar la patates amb la mescla. Si conserven una mica d'humitat, s'enganxarà millor l'arrebossat PAS 4 / Retirar l'excés de farina espolsant o sacsejant en un colador i fregir en un cassó amb abundant oli calent. Com que la patata ja està bullida, només cal daurar un parell de minuts. Retirar sobre paper de cuina per treure l'excés d'oli i servir

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/grills-de-patata>