

## 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>