



Recept per pommes chips

Per 4 persunas:

- 1 kilo tartuffels da consistenza ferma
- 1 liter ieli u 750 grams grass da cocos
- sal
- pulvra da paprica

Preparaziun:

Far giu la paletscha als tartuffels, lavar els, laschar sguttar els e tagliar els en flettas fitg finas. Tutgar las flettas fin ch'ellas èn sitgas.

Stgaudar l'ieli u il grass da cocos en la frittera sin 160 °C. Metter las flettas en pitschnas purziuns èn il grass da frittar. 1 fin 2 minutas laschar vegnir ellas cler mellen. Prender or las flettas cun in chaz furà e metter las flettas sin la lastra cuverta cun palpieri da cuschina.

Cura che tut ils tartuffels èn in pau brin, stgaudar il grass sin 180 °C e puspè frittar las flettas finas en pitschnas purziuns per 2 fin 3 minutas.

Brin aurà e croccants èn ils chips dretgs.

Prender ils chips or dal grass e laschar sguttar els.

Metter si sal e paprica squassar els e direct servir els.

Ils pommes chips pon ins er far en il furn prestgaudà, ca. 10 minutas tar 200 °C.
