

## **Chips**

Si tagliano le patate sottili, col robot si fa in un attimo, scegliendo delle patate piccoline così vengono belle rotonde.

Si mette a bollire un miscuglio di aceto e acqua, 5 parti di acqua per 1 di aceto. Io ho usato l'aceto di mele perchè quello di vino lo uso solo per le pulizie, non mi piace.

Si prepara dell'acqua ghiacciata in un recipiente.

Quando l'acqua bolle si buttano le patate, quando riprende il bollore si tolgono e si mettono nell'acqua ghiacciata, si tolgono, si asciugano e poi si friggono in olio.

Io ho usato l'wok e un olio bio di semi per frittare.

Poi ovviamente si salano, ma si possono anche aromatizzare con spezie, a me piacciono di più classiche.

