

ORATHAY  
Fotografie di Charlotte Lascève

# CHIPS

& patatine  
& dintorni



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

# SOMMARIO

## CHIPS, PATATINE & SOCI

La cottura.....	4
Il taglio.....	6
Gli ingredienti.....	8

## CHIPS DI PATATE

Chips di patate.....	10
Chips di patate viola.....	12
Patate goffrate.....	14
Chips aromatizzate: senape, curry, peperoncino.....	16
Chips all'aceto.....	18
Chips al limone e rosmarino.....	20
Chips gusto barbecue.....	22
Chips alle erbe aromatiche.....	24

## CHIPS DI VERDURE E CHIPS DI FRUTTA

Chips di barbabietola.....	26
Chips di carota.....	28
Chips di verdure antiche.....	30
Chips di radice di loto.....	32
Chips di banana plantano.....	34
Chips di mela.....	36

## CROCCO CHIPS

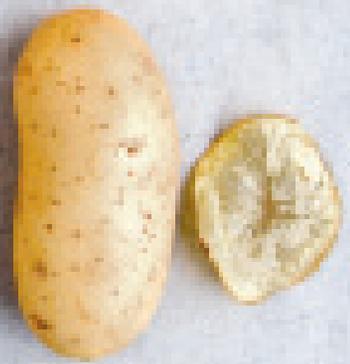
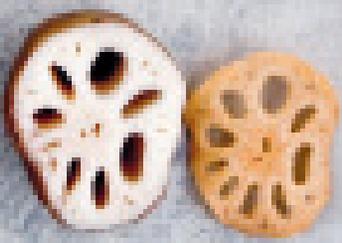
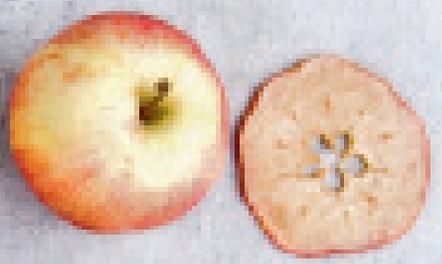
Chips di pasta brick, chips di wonton, nuvole di drago.....	38
Tortillas e chips di pita.....	40
Nachos al formaggio.....	42
Chips di lasagne al parmigiano.....	44
Chips di parmigiano, chips di pancetta, chips di prosciutto.....	46

## PATATINE & SOCI

Patatine classiche.....	48
Patatine al grasso d'anatra.....	50
Patate paglia.....	52
Bastoncini di patate dolci & sedano rapa.....	54
Bastoncini di melanzane alle spezie.....	56
Patate speziate.....	58
Patate al lime.....	60
Bastoncini di patate dolci in crosta di sesamo.....	62
Dip per chips, patatine & soci.....	64

## CHIPS DOLCI E FRITTELLE

Pasta brick pralinata, wonton allo zucchero e cannella.....	66
Merveilles.....	68
Churros con chocolate.....	70



# LA COTTURA

*Non c'è nulla di più semplice che fare in casa delle chips deliziose. Nella friggitrice o nel forno, entrambe le cotture riescono con facilità! Le ricette che seguono propongono un'alternativa o l'altra, spesso intercambiabili.*

## **FORNO O FRIGGITRICE?**

In genere, per le chips e le patatine fritte si usa la friggitrice, ma potete cuocerle anche nel forno. In questo modo potrete controllare la quantità di grassi e variare gli oli e gli aromi. Tuttavia, la frittura rimane la migliore in termini di gusto e croccantezza. Inoltre, i tempi di cottura nel forno variano da 30 a 40 minuti contro i 10 minuti della frittura.

## **FRIGGITRICE (O OLIO ABBONDANTE)**

### GLI UTENSILI

Se non disponete di una friggitrice, che ha il vantaggio di poter regolare la temperatura dell'olio, potete fare le chips alla vecchia maniera in abbondante olio caldo: vi occorrono soltanto una casseruola e un ragno per fritti oppure un cestello. Per sapere se l'olio è abbastanza caldo, tuffatevi una fettina di patata: devono formarsi delle piccole bolle. Immergete nell'olio una piccola quantità di patate per non far abbassare la temperatura dell'olio. Più le lascerete rosolare e più le chips saranno asciutte e croccanti. Non esiste una doratura ideale. Chiaramente bisogna tirarle fuori prima che diventino troppo scure!

### LE PATATE

Per ottenere chips perfette, immergete le fettine di patate nell'acqua fredda e risciacquatele finché l'acqua risulta limpida. Tenetele nell'acqua fredda fino al momento della cottura. Questo ammollo è essenziale per eliminare l'amido ed evitare che le chips si attacchino durante la cottura e che l'olio si alteri.

### L'OLIO DELLA FRITTURA

Filtrate l'olio dopo ogni uso per eliminare i residui che altrimenti rischierebbero di carbonizzarsi alla cottura successiva. Non lasciate l'olio nella friggitrice senza usarlo per più di due settimane: conservatelo in un contenitore chiuso al riparo

dalla luce e in un luogo fresco. È sconsigliato usare l'olio per più di quattro/sei volte. Buttatelo via se: è bruciato, è troppo scuro, ha un odore di rancido, non forma le bollicine quando aggiungete gli alimenti oppure fa la schiuma. Versate l'olio usato in una bottiglia che getterete nella pattumiera oppure in un contenitore previsto per questo scopo. Non bisogna mai versare l'olio negli scarichi.

## **FORNO**

### SULLA PLACCA DEL FORNO

Allineate le fettine di patate su una placca antiaderente o rivestita di carta forno e spennellatele con un composto di olio e spezie. Se il forno è ventilato potete infornare più placche per volta.

### NEL FORNO A MICROONDE

Esistono dei kit per forni a microonde il cui principio è quello di disidratare le fettine di patate per renderle croccanti. Con questa cottura non serve aggiungere grassi.

## **SERVIZIO**

Servite subito le chips e i bastoncini di patate o di altre verdure per non perdere la croccantezza. Se li preparate con un po' di anticipo, potete ravvivarli passandoli per alcuni secondi nel microonde alla massima potenza, oppure teneteli nel forno a 65°C. Le chips si conservano per due giorni in un sacchetto o in un contenitore ben chiuso.



TEMPERATURE & TEMPI DI COTTURA			
INGREDIENTE	FRIGGITRICE	FORNO	
CHIPS	PATATA	160°C 5 MINUTI	180°C 20-30 MINUTI
	BARBABIETOLA	170°C 5 MINUTI	100°C 2 ORE
	CAROTA	160°C 5 MINUTI	100°C 2 ORE
	VERDURE ANTICHE	160°C 5 MINUTI	100°C 2 ORE
	PATATA DOLCE	160 poi 180°C 10 MINUTI	210°C 30 MINUTI
BASTONCINI	SEDANO RAPA	160°C 5 MINUTI	210°C 30 MINUTI
	PATATE	170°C 10-15 MINUTI	180°C 40 MINUTI

# IL TAGLIO

*Dalla chip ultrasottile alla patata pont neuf, variate i vostri aperitivi, gli spuntini e i contorni passando dal croccante puro al croccante con un cuore tenero.*

## OCCORRENTE

### MANDOLINA: RAPIDITÀ E PRECISIONE

Per fare delle buone chips, il principio è sicuramente quello di tagliare lamelle molto sottili. L'ideale è avere una mandolina giapponese (economica, facile da pulire e non troppo ingombrante) con le lame regolabili: il vantaggio è che potete scegliere lo spessore della fetta (della chip o del bastoncino). Evitate le mandoline che non si possono regolare, si finisce col non usarle mai.

Per un uso frequente e una lunga durata, potete anche acquistare una mandolina professionale in acciaio.

### ALTERNATIVE: ROBOT, PELAPATATE, COLTELLINO

Per tagliare le chips, potete usare il robot munito dell'apposita griglia per affettare, oppure il pelapatate. Con il pelapatate non otterrete delle lamelle perfettamente tonde, ma è una soluzione interessante per tagliarle sottilissime.

Il tagliapatate è un accessorio molto utile per tagliare velocemente le verdure a bastoncini o a dadi. Tuttavia, è meglio quando le patatine o gli altri ortaggi non sono tutti della stessa misura, perché così sotto i denti ciascuno avrà una propria croccantezza. Un coltello ben affilato è quindi la soluzione migliore se volete ottenere un risultato più rustico.

## TIPI DI TAGLIO

### CHIPS

Le chips devono essere spesse 1-2 mm, con o senza la buccia: non di più, altrimenti si perde la croccantezza. Potete tagliarle nel senso della lunghezza oppure della larghezza secondo il tipo di ricetta.

### PATATE GOFFRATE

Usate la lama scanalata della mandolina. Dopo un taglio netto, ruotate la patata di 90° e passatela nuovamente sulla mandolina, ottenendo in questo modo l'effetto grigliato. Ripetete la rotazione dopo ogni passaggio sulla lama. Le patate goffrate devono avere uno spessore di circa 1,5 mm e risultare traforate, altrimenti significa che sono troppo spesse.

### PATATE PAGLIA (BASTONCINI SOTTILISSIMI)

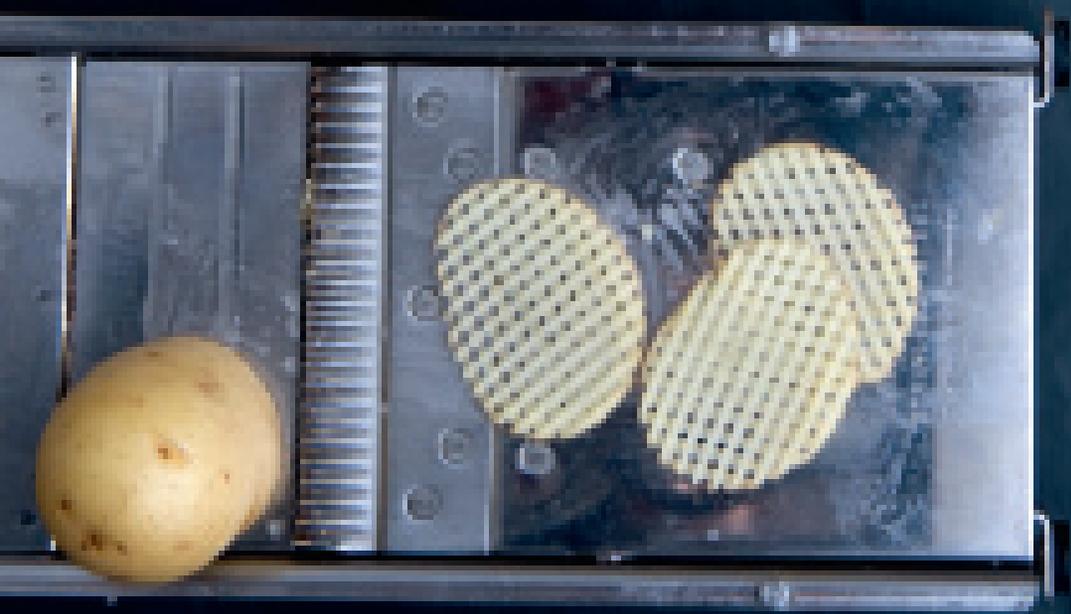
Hanno uno spessore di circa 2 mm, senza la buccia. Questo tipo di taglio è simile al taglio julienne. Si usa una grattugia per julienne o la mandolina munita di pettine.

### PATATE A FIAMMIFERO (FRENCH FRIES)

Le patatine più classiche e apprezzate. Sono spesse 3-4 mm e lunghe 7-8 cm con o senza la buccia.

### PATATE PONT-NEUF

Sono più spesse (circa 1 cm) e sono lunghe 6-7 cm, con o senza la pelle.



# GLI INGREDIENTI



*Variate quanto vi pare frutta e ortaggi. Con le verdure antiche, le carote, le mele e altre piccole chips croccanti, le patate non la spunteranno facilmente!*

## PATATE

Per fare le chips o le patatine, spesso si raccomandano le patate a pasta farinosa, tipo la bintje, la monalisa o l'agria, ma in realtà non esistono regole, e possono andare bene anche patate a pasta più compatta, come la charlotte. Quelle meno adatte, di contro, sono le patate novelle che avranno la tendenza a caramellare subito. La patata viola è un'altra alternativa per variare i sapori e giocare la carta dell'originalità.

## VERDURE VARIE

Molti altri ortaggi si prestano a questa cottura. Verdure antiche, ravanella, patata dolce, radice di loto... Bisogna soltanto affettarli molto sottili in modo che l'acqua evapori rapidamente. Il risultato sarà meno convincente se si usano verdure molto ricche d'acqua come la zuccina, ma il trucco sarà quello d'infarinare le fettine in modo da formare una crosta all'esterno e mantenere la morbidezza all'interno.

## FRUTTA

Anche la frutta si declina in chips. La mela si presta perfettamente e sarà deliziosa a lamelle sottili del diametro del frutto. Togliete o lasciate la buccia a vostro piacimento; sarà più carino se la lasciate, perché si potranno distinguere le diverse varietà usate.

## OLI

Usate un olio per friggere che non contenga olio di palma (è ricco di acidi grassi saturi che possono causare problemi cardiovascolari). Per la frittura, meglio scegliere un olio neutro dal gusto non troppo forte, come quello di arachidi. L'olio di sesamo non sopporta le alte temperature. La cottura in forno permette di variare gli oli e i sapori: olio di oliva, di sesamo, ecc...

*Ecco un piccolo aiuto per la vostra spesa speciale chips e per orientarvi tra tutti gli ingredienti possibili:*

MELANZANA (1), BANANA PLANTANO (2), BARBABIETOLA CHIOGGIA (3), CAROTA GIALLA (4), CAROTA VIOLA (5), SEDANO RAPA (6), CAVOLO NAVONE GIALLO (7), PATATA DOLCE (8), MELA (9), PATATA (10), ZUCCA HOKKAIDO (11), RADICE DI LOTO (12), PASTINACA (13), RAFANO NERO (14), TOPINAMBUR (15), PATATA VIOLA (16), BARBABIETOLA ROSSA CRAPAUDINE (17)



12

9

2

6

3

14

1

13

15

11

4

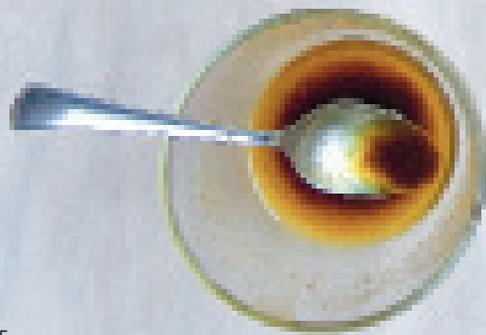
5

10

8

16

7



PER 4 PERSONE – CIRCA 250 G DI CHIPS  
PREPARAZIONE: 20 MINUTI – COTTURA: 30 MINUTI CIRCA

## CHIPS AROMATIZZATE SENAPE, CÙRRY, PEPERONCINO

### INGREDIENTI

- 1 kg di patate  
(tipo charlotte, bintje o monalisa)
- 1 cucchiaino colmo di senape in polvere o di wasabi in polvere
- 1 cucchiaino colmo di curry
- 1 cucchiaino colmo di peperoncino di Espelette
- 12 cucchiaini di olio di girasole o di oliva
- 1 cucchiaio di senape in grani (facoltativo)
- sale

## LE PATATE

Lavate e asciugate le patate. Potete lasciarle con la buccia oppure pelarle. Con l'aiuto di una mandolina, tagliate delle lamelle molto sottili di 1 mm di spessore. Immergetele nell'acqua fredda e risciacquatele finché l'acqua risulta limpida. Lasciatele nell'acqua fredda.

## GLI OLI AROMATIZZATI

Suddividete l'olio in tre ciotole diverse. Aggiungete un tipo di spezia per ciotola. Mescolate bene. Asciugate con cura le lamelle di patate tra due strofinacci. Servendovi di un pennello spennellate entrambi i lati di ogni chips con l'olio aromatizzato. Distribuite le chips su una placca antiaderente o rivestita di carta forno senza sovrapporle. Ripetete l'operazione con le altre due spezie. Per le chips alla senape, potete anche cospargere le patate di grani di senape.

## LA COTTURA IN FORNO

Infornate a 180°C per 20-30 minuti circa.

Le chips devono risultare ben dorate e croccanti. Salate dopo averle tolte dal forno.





# CHIPS DOLCI

## PASTA BRICK PRALINATA

PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE: 10 MINUTI – COTTURA: 5 MINUTI

4 fogli di pasta brick, 1 sacchetto di pralinato, 50 g di burro fuso, zucchero a velo

### I FOGLI DI PASTA BRICK

Scaldate il forno a 180°C. Tagliate i fogli di pasta brick a rettangoli, scegliete voi la dimensione. Spennellateli con il burro fuso su entrambi i lati.

### LA COTTURA IN FORNO

Distribuite i rettangoli di pasta brick su una placca antiaderente o rivestita di carta forno, e cospargete di pralinato ogni rettangolo. Infornate per circa 5 minuti. Le chips devono essere ben dorate e croccanti. Spolverate con zucchero a velo.

## WONTON ALLO ZUCCHERO E CANNELLA

PER 4 PERSONE – PREPARAZIONE: 10 MINUTI – COTTURA: 3-5 MINUTI

16 fogli di pasta wonton, olio per friggere, 3 cucchiaini di zucchero extrafine, 1 cucchiaino di cannella in polvere

### I WONTON

Sovrapponete 2 fogli di pasta wonton. Tagliateli in due strisce delle stesse dimensioni. Praticate un'incisione al centro di ogni striscia, e fate passare un'estremità della striscia nella fessura. Tirate leggermente in modo da formare una sorta di nodo.

### LA FRITTURA

Scaldate abbondante olio a 180°C. Immergete nell'olio caldo due o tre wonton per volta, secondo la dimensione del cestello, e friggete finché sono ben gonfi e dorati. Scolate su carta assorbente e spolverate con lo zucchero mescolato alla cannella.





PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

12,50 €  
IVA inclusa

ISBN: 978 88 96621 936



9 788896 621936