

CHIPS DI VERDURE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 2 patate (200 g) - 1 carota (100 g) - 1 barbabietola cruda (150 g) - 1 rapa (100 g) - 1 zucchina (150 g) - 500 ml di olio di semi per friggere - paprika o cumino - sale, 5 grani di pepe

1. Lavare le verdure e asciugarle. Sbucciare le patate, la carota, la barbabietola e la rapa, eliminare le estremità della zucchina. Inserire la bacinella trasparente. Nella bacinella media dotato di disco per affettare 2 mm, affettare separatamente gli ortaggi usando il programma ROBOT.

2. Scaldare l'olio in una friggitrice o in una casseruola a bordi alti. Quando è caldo, ma non bollente, immergervi le chips in piccole quantità e lasciarle friggere per circa 3 minuti fino a quando assumeranno un colore dorato.

3. Sgocciolare le chips e farle asciugare su carta da cucina, salare, pepare e cospargere di paprika o cumino.

Consigli del cuoco :

Le chips di verdure possono essere anche cotte in forno a 150 deg C (term. 6) per 12-15 minuti. In questo caso, spennellare d'olio le verdure con l'ausilio di un pennello e salare e pepare prima di mettere in forno.

