

Πως να κάνετε τις πατάτες τραγανές!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αν είσαι λάτρης της πατάτας και θέλεις να την απολαμβάνεις πάντα τραγανή και αφράτη, δες πιο είναι το μυστικό της!

Τραγανές πατάτες φούρνου

Για να γίνουν τραγανές οι πατάτες φούρνου, πανάρετέ τις με αλεύρι ή αλεύρι και φρυγανιά, όπου θα έχετε προσθέσει τα αγαπημένα μυρωδικά ή μπαχαρικά (θυμάρι, βασιλικό, κύμινο κλπ) και φυσικά αλάτι. Μετά βάλτε τις στο ταψί με το λάδι ή το βούτυρο και ανακατέψτε τις. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος ανακατέψτε άλλη μία φορά.

Για να μην ξεραθούν οι πατάτες κατά το ψήσιμο στο φούρνο, τις αλείφουμε πριν με λάδι .

Τηγανιτές πατάτες

Διπλοτηγανίστε τις πατάτες σε διαφορετικές θερμοκρασίες για να τις κάνετε πιο «κρουστές» εξωτερικά και πολύ μαλακές στο εσωτερικό τους. Πολλοί μάλιστα, προτείνουν, μετά το πρώτο δυνατό τηγάνισμα, να ψύχονται μπαίνοντας για κάποια ώρα στο ψυγείο και στη συνέχεια να ξανατηγανίζονται. Αυτό κάνει την ψίχα να

σκληρύνει και τις πατάτες ακόμα πιο τραγανές.

Αν τις θέλετε λιγότερο «λαδερές», μπορείτε να τις βράσετε στην αρχή και στη συνέχεια να τις τηγανίσετε σε καυτό λάδι. Είναι κι αυτός ένα καλός τρόπος για να μειώσετε το λίπος που θα απορροφήσει η πατάτα κατά το τηγάνισμα και να πετύχετε ένα πιο ελαφρύ αποτέλεσμα.

Ένας ακόμα τρόπος, θέλει τις πατάτες να τηγανίζονται πρώτα για 10 λεπτά σε δυνατή φωτιά και στη συνέχεια, να ψήνονται με το λάδι τους στον φούρνο για άλλα 20 λεπτά στους 200 βαθμούς Κελσίου. Η εκδοχή αυτή δημιουργεί ένα αποτέλεσμα με σκληρή «καραμελένια» βάση και κάπως υγρή επιφάνεια. Πολύ γευστικό, αλλά μάλλον όχι το ιδανικό.

Πηγή: neadiatrofis.gr