

Πως να φτιάξεις τις τέλειες τηγανιτές πατάτες!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[pos-na-ftiaxis-tis-teleies-tiganites-patates](#)

Αν είσαι λάτρεις της τηγανιτής πατάτας, τότε βρίσκεσαι στο σωστό μέρος. Δες πως μπορείς να φτιάξεις τις πιο τραγανές και νόστιμες τηγανιτές πατάτες ever!

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