

BIGNÈ DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 4 cucchiaini di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 albumi d'uovo montati a neve
- birra chiara
- olio d'oliva
- sale

In una terrina mescolare la farina con il tuorlo, aggiungere birra fino ad avere una crema fluida, unire 1 cucchiaino di olio, sale e incorporarvi gli albumi.

Tagliare le patate a fettine sottili e passarle nella pastella.

Friggerle in abbondante olio bollente.

Levarle dalla padella man mano che diventano dorate e croccanti.

Appoggiarle sulla carta assorbente per eliminare l'unto.

Salarle e servirle ancora ben calde.