

## Patate fritte in doppia cottura con crema di cacio e pepe

---



Ricetta per cinque persone

2,5 kg di patate fresche

250 g di pecorino romano

Pepe nero quanto basta

2 l di olio di semi di arachidi

In un tegame mettiamo dentro le patate precedentemente pelate e tagliate a spicchi, suddividendoli in quattro. Poniamo nel fondo del tegame e ricopriamoli d'acqua. Copriamo con MC e facciamo cuocere per circa un quarto d'ora.

A questo punto prendiamo le patate, li mettiamo ad asciugare in un panno, e teniamo da parte un po' d'acqua calda che servirà dopo. Prepariamo il tegame con abbondante olio di semi di arachidi. Copriamo con MC E facciamo alzare la temperatura dell'olio per qualche minuto a fiamma alta. Trascorsi circa cinque minuti mettiamo dentro le patate senza sopra affollare il tegame e facciamo friggere fino a doratura desiderata. Fatto ciò in una terrina mettiamo il caccio, il pepe nero, misceliamo e incominciamo ad aggiungere un po' per volta l'acqua che

abbiamo tenuto da parte.

Mescoliamo fino a ottenere una crema di formaggio. Fatto ciò mettiamo le patate in un piatto da portata e arricchiamo con la crema di cacio e pepe. Servire ancora caldi.

Paolo Fugali