

Τραγανή πατατόπιτα στο τηγάνι, πεντανόστιμη και νηστίσιμη. Φτιάξτε την οπωσδήποτε, είναι εύκολη και γευστική. Ένας διαφορετικός τρόπος να φάτε πατάτες τηγανιτές, με πολύ λιγότερο ελαιόλαδο.

Τι θα χρειαστείτε

1 μεγάλη πατάτα

1 μέτριο λευκό κρεμμύδι

2-3 κ.σ. αλεύρι

1 κ.σ. κόρν φλάουρ

60ml ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Μαϊντανό, άνηθο και δυόσμο ψιλοκομμένο

Τριμμένο μοσχοκάρυδο

Τραγανή Πατατόπιτα

Εκτέλεση συνταγής

Τρίβουμε στον τρίφτη την πατάτα.

Κόβουμε σε λεπτές φέτες το κρεμμύδι.

Τα βάζουμε σε ένα μπολ, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και τα μυρωδικά και ανακατεύουμε και πάλι.

Βάζουμε το ένα τρίτο από το ελαιόλαδο σε τηγάνι να ζεσταθεί.

Ρίχνουμε το μίγμα στο τηγάνι και το απλώνουμε ομοιόμορφα παντού. Πασπαλίζουμε με το μοσχοκάρυδο.

Συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά.

Με τη βοήθεια ενός πιάτου γυρίζουμε την πατατόπιτα από την άλλη μεριά. Προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα άλλα 5 λεπτά.

Αναποδογυρίζουμε και πάλι την πατατόπιτα και μαγειρεύουμε ακόμα 5 λεπτά. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλη μια φορά, προσθέτοντας και την τελευταία ποσότητα ελαιόλαδου.

Συνολικά κάνουμε 4-5 γυρίσματα, για να μην μας καεί αλλά και να ψηθεί σωστά μέσα η πατάτα και να τραγανίσει εξωτερικά. Τα διαδοχικά γυρίσματα πετυχαίνουν το τραγανό αποτέλεσμα και βοηθάνε να μην καεί η πατατόπιτα.

Εναλλακτικά, μπορείτε να βράσετε 5 λεπτά τις πατάτες να μαλακώσουν και μετά να ανακατέψετε με το αλεύρι και τα υπόλοιπα υλικά. Σε αυτή την περίπτωση μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος στο τηγάνι και τα γυρίσματα που απαιτούνται.

Σερβίρουμε την πατατόπιτα σε πιάτο κόβοντας σε 4 τρίγωνα κομμάτια και γαρνίροντας με φρέσκο μαϊντανό και άνηθο.

Είναι νηστίσιμη και πολύ νόστιμη εναλλακτική για γαρνιτούρα ή αντί πατάτες τηγανιτές.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Πατατόπιτα νηστίσιμη με φύλλο](#)

Τραγανή Πατατόπιτα

Βήμα προς Βήμα

1 Τρίβουμε στον τρίφτη την πατάτα.

2 Κόβουμε σε λεπτές φέτες το κρεμμύδι.

3	Τα βάζουμε σε ένα μπολ, ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι και ανακατεύουμε.
4	Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και τα μυρωδικά και ανακατεύουμε και πάλι.
5	Βάζουμε το ένα τρίτο από το ελαιόλαδο σε τηγάνι να ζεσταθεί.
6	Ρίχνουμε το μίγμα στο τηγάνι και το απλώνουμε ομοιόμορφα παντού. Πασπαλίζουμε με το μοσχοκάρυδο. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά.
7	Με τη βοήθεια ενός πιάτου γυρίζουμε την πατατόπιτα από την άλλη μεριά. Προσθέτουμε λίγο ακόμα ελαιόλαδο. Συνεχίζουμε το μαγείρεμα άλλα 5 λεπτά.
8	Αναποδογυρίζουμε και πάλι την πατατόπιτα και μαγειρεύουμε ακόμα 5 λεπτά. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλη μια φορά, προσθέτοντας και την τελευταία ποσότητα ελαιόλαδου.
9	Συνολικά κάνουμε 4-5 γυρίσματα, για να μην μας καεί αλλά και να ψηθεί σωστά μέσα η πατάτα και να τραγανίσει εξωτερικά. Τα διαδοχικά γυρίσματα πετυχαίνουν το τραγανό αποτέλεσμα και βοηθάνε να μην καεί η πατατόπιτα.
10	Σερβίρουμε την πατατόπιτα σε πιάτο κόβοντας σε 4 τρίγωνα κομμάτια και γαρνίροντας με φρέσκο μαϊντανό και άνηθο. Είναι νηστίσιμη και πολύ νόστιμη εναλλακτική για γαρνιτούρα ή αντί πατάτες τηγανιτές. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την Πατατόπιτα νηστίσιμη με φύλλο
11	Σερβίρουμε την πατατόπιτα σε πιάτο κόβοντας σε 4 τρίγωνα κομμάτια και γαρνίροντας με φρέσκο μαϊντανό και άνηθο. Είναι νηστίσιμη και πολύ νόστιμη εναλλακτική για γαρνιτούρα ή αντί πατάτες τηγανιτές. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την Πατατόπιτα νηστίσιμη με φύλλο