



Πατάτες τηγανητές με σάλτσα ντομάτας, αντίο στο καλοκαίρι

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά

Φυλάσσουμε την σάλτσα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά για τις πατάτες:

2-3 πατάτες Νάξου ή Κύπρου, κομμένες για τηγανητές

αλάτι

ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Υλικά για την σάλτσα:

1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη

1 συσκευασία ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε γυάλινο μπουκάλι (420 γρ.)

100 ml νερό

1 κ.γλ. ξερή ρίγανη

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

100-200 γρ. τριμμένο αλμυρό τυρί, της επιλογής μας

Εκτέλεση:

1) Σε ένα τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο και το αφήνουμε να κάψει καλά. Αλατίζουμε ελαφρώς τις πατάτες και τις ρίχνουμε στο τηγάνι σε δόσεις, ώστε κάθε φορά να υπάρχει μόνο μία στρώση με πατάτες.

2) Τηγανίζουμε τις πατάτες μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα, αποσύροντας αν χρειαστεί νωρίτερα τις μικρότερες που ξεροψήνονται γρηγορότερα. Τις μεταφέρουμε σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί, αλατίζουμε και τις αφήνουμε να στραγγίξουν.

3) Ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε κατσαρολάκι και σοτάρουμε το σκόρδο για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τη [ντομάτα στον τρίφτη ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), το νερό, τη ρίγανη, αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10 λεπτά. Όταν χυλώσει, αποσύρουμε από τη φωτιά.

4) Μεταφέρουμε τις πατάτες σε πιάτο, περιχύνουμε με τη σάλτσα, πασπαλίζουμε με τριμμένο τυρί και σερβίρουμε.