

TEGLIA DI PATATE FISARMONICA AL FORNO CROCCANTI

Scritto da Administrator

Sabato 14 Dicembre 2019 12:00 - Ultimo aggiornamento Sabato 14 Dicembre 2019 12:07



Un modo originale di presentare le patate al forno grazie ad un taglio sottile ottenuto con la mandolina. Il risultato sarà una particolare e piacevole croccantezza

TEGLIA DI PATATE FISARMONICA AL FORNO CROCCANTI

Scritto da Administrator

Sabato 14 Dicembre 2019 12:00 - Ultimo aggiornamento Sabato 14 Dicembre 2019 12:07

INGREDIENTI

1 e 1/2 kg di patate

rosmarino fresco

sale qb

pepe qb

olio extravergine di oliva

Patate e rosmarino: ecco i due semplici ingredienti per la preparazione di questa gustosissima ricetta. Prepararla è davvero semplice e veloce, basta tagliare le patate a sfoglie sottili, meglio con la mandolina, aggiungere le spezie e l'olio ed infornare per avere croccanti sfoglie di patate.

Per rendere il piatto ancora più goloso, potete aggiungere anche pancetta e burro aromatizzato e prima di servirlo impreziosite le patate con del formaggio grattugiato, tipo pecorino.

Spazzolate, lavate ed asciugate le patate. Sbucciare le patate e tagliatele con la mandolina, sistematele in una ciotola, aggiungete sale e pepe.

In una teglia irrorata di olio, sistemate le patate a fettine. Aggiungete sale, pepe, olio extravergine di oliva e il rosmarino fresco tritato. Infornate a 180° per circa 90 minuti.