

ANTIPASTI E SNACK

## Parmesan tortilla crisps

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 15 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

1 bicchiere di olio extravergine di oliva  
2 cucchiaini di origano secco  
mezzo cucchiaino di pepe  
12 tortillas  
una manciata di parmigiano grattugiato  
mezzo cucchiaino di sale fino.

### PREPARAZIONE

**1** Preriscaldate il forno a 170°C-

Rivestite due placche con della carta argentata.



**2** In una casseruola scaldate l'olio, l'origano e il pepe, mescolare e lasciate riposare a fuoco spento per 15 minuti.



**3** Preparate le tortilas sopra un tagliere una sopra l'altra.



4 Spennellate l'olio preparato su entrambi i lati delle tortillas.



5 Tagliate a strisce.



6 Disponetele sulle teglie senza sovrapporle e spolverizzate di parmigiano.



7 Infornare per 12 minuti.

