

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate e funghi croccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

patate
funghi
olio
sale
rosmarino
aglio.

PREPARAZIONE

1 Lavare e tagliare a fettine fini i funghi e le patate.

Disporli nella teglia in strati alternati, e condire ogni strato con sale, rosmarino, olio e aglio tritato.



- 2 Dare una passata di olio e infornare a 200°C circa fino a che le patate non siano ben colorite.



- 3 Servire ancora calde.

