

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patatine croccantine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

patate
olio extravergine d'oliva
pangrattato.

PREPARAZIONE

- 1 Agliare a cubetti le patate ed, intanto, mettere a bollire dell'acqua. Appena l'acqua bolle versarci le patate per esattamente 3 minuti.



- 2** A questo punto scolarle, metterle in una teglia coperta da carta forno e salarle bene, irrorarle di ottimo olio extravergine d'oliva ed infine spolverizzarle abbondantemente con pangrattato mescolandole con un cucchiaio affinché siano tutte ben ricoperte.



- 3** Farle riposare così un paio d'ore, dopodichè cuocerle in forno a 250°C finchè saranno belle dorate.

