

ANTIPASTI E SNACK

Bucce di patate in friggitrice ad aria: lo snack croccante anti-spreco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Hai appena pelato le patate per la tua prossima ricetta e stai per buttarne via gli scarti? Fermati subito!

Oggi ti insegno a preparare le **bucce di patate croccanti in friggitrice ad aria**, uno snack pazzesco, economico e completamente zero sprechi.

Questa è una delle **ricette anti-spreco con patate** più facili e veloci in assoluto, perfetta per sgranocchiare qualcosa di sfizioso durante l'aperitivo.

Se ti stai chiedendo **come cucinare le bucce delle patate**

ottenendo una consistenza irresistibile senza accendere il forno, sei nel posto giusto.

Con pochissimo olio e il giusto mix di aromi, trasformerai un semplice scarto in squisite **chips di bucce di patate in friggitrice ad aria**.

Prima di metterti all'opera, ricorda che sul nostro portale trovi tantissime idee veloci a base di patate per i tuoi contorni quotidiani.

Ad esempio, puoi scoprire i segreti delle classiche [patatine fritte in friggitrice ad aria](#) oppure lasciarti conquistare dal sapore rustico del [rosti di patate in friggitrice ad aria](#).

Cerchi un'idea amata anche dai più piccoli? Non perderti la ricetta delle [crocchette di patate in friggitrice ad aria](#), dorate e morbidissime al cuore.

Se invece preferisci la cottura tradizionale, sperimenta la versatilità delle [patate schiacciate al forno croccanti](#) oppure porta in tavola una raffinata [millefoglie di patate croccanti](#).

Infine, per un grande classico intramontabile che profuma di casa, abbina i tuoi secondi piatti a delle calde [patate novelle al forno croccanti](#).

Ora recupera le bucce che hai messo da parte, accendi la friggitrice ad aria e segui passo passo la preparazione per un risultato da colpo di fulmine!

INGREDIENTI PER FARE LE BUCCE DI PATATA IN FRIGGITRICE AD ARIA

PATATE 5

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

ROSMARINO

AGLIO IN POLVERE

COME FRIGGERE LE BUCCE DI PATATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 Lava molto bene le patate sotto l'acqua corrente per eliminare ogni residuo di terra.

Sbucciale e **tieni da parte le bucce**; potrai utilizzare la polpa avanzata per un'altra gustosa ricetta.

Trasferisci le bucce in una ciotola e **condiscile uniformemente** con un giro d'olio, sale e pepe.





2 Arricchisci il sapore aggiungendo del **rosmarino e aglio in polvere**.

Mescola attentamente le bucce per fare in modo che il condimento si distribuisca su tutta la superficie.

Fodera il cestello della friggitrice ad aria con la **carta forno** e distribuisce le bucce all'interno.

Cerca di **non sovrapporre troppo** per permettere all'aria calda di circolare e renderle super croccanti.

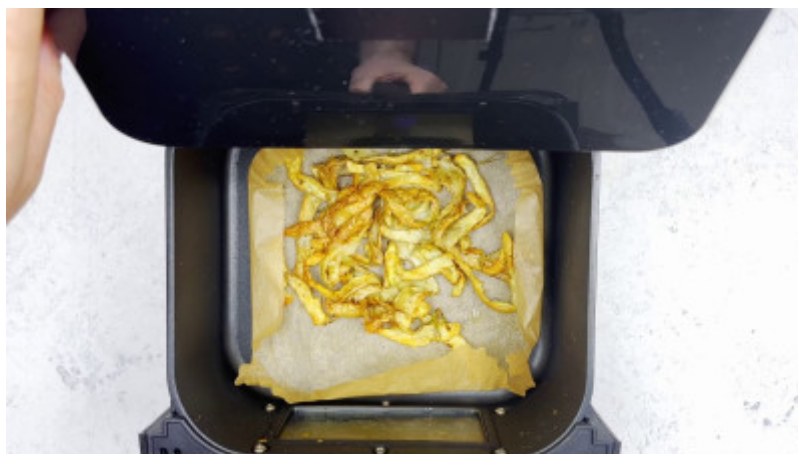


3 Avvia la cottura a **180°C per 25 minuti**, o comunque finché non saranno diventate

visibilmente dorate.

Per ottenere una croccantezza uniforme, ricordati di **scuotere il cestello** a metà cottura.

Una volta pronte, sfornale e **servi immediatamente** le tue chips quando sono ancora caldissime!



COME CONSERVARE LE BUCCE DI PATATE FRITTE IN FRIGGITRICE AD

Ti consiglio di **gustare le bucce di patate calde** appena sfornate, così potrai goderti al massimo la loro incredibile croccantezza.

ARIA

Se dovessero avanzare, puoi comunque conservarle per **1 o 2 giorni** all'interno di un contenitore a chiusura ermetica.

Ti suggerisco di riporle in un **luogo della cucina fresco e asciutto**, evitando il frigorifero per impedire che l'umidità le renda molli.

Al momento di servirle, ti basterà **passarle nuovamente in friggitrice ad aria** a 180°C per appena 2-3 minuti per farle tornare subito fragranti.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per assicurarti che le tue chips diventino super croccanti, ricordati che il segreto assoluto è l'**assenza di umidità**. Tampona le bucce più volte con un canovaccio pulito prima di ungerle.

Quando sbucci le patate per la tua ricetta principale, cerca di lasciare un **leggero strato di polpa** attaccato alla buccia: in questo modo otterrai uno snack molto più consistente e sfizioso.

Se vuoi sperimentare con i sapori, puoi sostituire l'aglio con della **paprika affumicata** o del **curry messicano**, perfetti per dare un profumo intenso e un colore irresistibile.

Per una variante super golosa e saporita, aggiungi una generosa manciata di **parmigiano** o **pecorino grattugiato** direttamente nel cestello negli ultimi due minuti di cottura.

Ti consiglio di accompagnare questo finger food antispreco con le tue salse preferite, provando l'abbinamento con una **maionese aromatizzata alla senape** o con una classica salsa barbecue.