

ANTIPASTI E SNACK

Chips di Pasta Croccanti al Forno o in Friggitrice ad Aria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Immagina l'espressione stupita dei tuoi amici quando porterai in tavola un colorato vassoio di **chips di pasta in friggitrice ad aria**. Un'idea geniale che trasforma un semplicissimo formato corto in un boccone irresistibile, sapido e super scrocchiarella.

Questo stuzzichino non è solo delizioso, ma rappresenta anche il perfetto **snack antispreco**. È l'occasione ideale per mettere in pratica le migliori [idee per riutilizzare la pasta avanzata](#) dal pranzo, dando nuova vita agli avanzi senza gettare via nulla.

Bastano pochissimi minuti per ottenere una

doratura e una consistenza impeccabili. Parliamo di un aperitivo veloce in friggitrice ad aria che non richiede alcuno sforzo ai fornelli.

Puoi proporlo in un buffet estivo affiancandolo ad altri finger food pratici e sfiziosi, come ad esempio dei croccantissimi stick di zucchine preparati al momento.

Per valorizzare al massimo le tue **chips di pasta speziate**, il segreto è abbinarle al giusto "dip". Si sposano divinamente tuffate in una fresca salsa allo yogurt, ma fanno faville anche con il sapore ricco di un cremoso guacamole fatto in casa.

Non fermarti solo al momento dell'happy hour: usale per dare un tocco crunchy inaspettato ai tuoi piatti unici. Prova ad aggiungerle all'ultimo istante su una ricca insalata di pasta per un contrasto di consistenze che ti conquisterà al primo morso.

INGREDIENTI PER LE CHIPS DI PASTA

PASTA CORTA es. farfalle, mezze penne
ecc. - 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

PAPRIKA DOLCE o paprika affumicata - 1
cucchiaino da tavola

AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

FORMAGGIO GRATTUGIATO 2 cucchiaini
da tavola

SALE

ERBE AROMATICHE FRESCHE es. origano
o timo -

COME FARE LE CHIP DI PASTA PER 4 PERSONE

- 1 Cuoci la tua **pasta corta al dente** e scolala per bene. Il vero segreto per una doratura impeccabile è assicurarsi che la superficie sia **perfettamente asciutta** prima di condirla.

Hai degli avanzi in frigo? Puoi utilizzare la **pasta avanzata dal giorno prima**: risparmi tempo, azzeri gli sprechi e ottieni comunque un risultato super croccante.



2 Versa la pasta in una ciotola capiente e aggiungi l'olio extravergine d'oliva.

Mescola con cura: ogni pezzo deve risultare **unto in modo omogeneo** per garantire una doratura perfetta e croccante.



3 Aggiungi la **paprika**, l'**aglio in polvere**, il **formaggio grattugiato** e un pizzico di sale.

Mescola con decisione: le spezie devono **aderire perfettamente** a ogni pezzo per creare una crosticina saporita e uniforme.



4

Disponi la pasta condita nel cestello della **friggitrice ad aria**.

Distribuiscila in un **unico strato senza sovrapporla**: è il trucco fondamentale per garantire una cottura omogenea e una croccantezza impeccabile.





5 Cuoci in friggitrice ad aria a **200°C** per circa **10 minuti**.

Ricordati di **scuotere il cestello a metà cottura**: questo semplice gesto è fondamentale per dorare ogni pezzo in modo perfettamente omogeneo.



6 Togli la pasta dal cestello e lasciala **raffreddare completamente a temperatura ambiente**.

Abbi un po' di pazienza: questo riposo è il vero segreto per ottenere una **croccantezza assoluta** prima di servirla!



COME CONSERVARE LE CHIPS DI PASTA

Per mantenere le tue **chips di pasta croccanti** a lungo, il segreto fondamentale è proteggerle dall'umidità.

Conservale a temperatura ambiente all'interno di un **contenitore ermetico** o in una scatola di latta: si manterranno perfette e fragranti per **2-3 giorni**.

Evita assolutamente il frigorifero, poiché la condensa interna le renderebbe subito molli, facendo perdere tutta la loro irresistibile friabilità.

Se dopo un paio di giorni noti che hanno perso un po' di croccantezza, nessun problema: rigenerale in **friggitrice ad aria** per **1-2 minuti a 180°C** per farle tornare fragranti come appena fatte.

CONSIGLI E VARIANTI

Vuoi rendere queste **chips di pasta** ancora più golose? Divertiti a sperimentare con le spezie! Sostituisci la paprika con del **curry o curcuma** per un sapore orientale, oppure usa del peperoncino in polvere se ami i gusti piccanti.

Per una variante mediterranea, ometti la paprika e abbonda con un mix tritato di **rosmarino, timo e origano** freschi. Il profumo sarà irresistibile.

Se preferisci una versione **senza glutine**, puoi replicare questa ricetta utilizzando pasta di mais, di riso o di legumi. Il procedimento resta identico e la croccantezza è assicurata.

Non hai la friggitrice ad aria? Nessun problema! Puoi preparare le chips di pasta anche nel forno tradizionale. Cuocile in **forno ventilato a 200°C per circa 15-18 minuti**, mescolando a metà cottura finché non saranno dorate.

Ricorda che il formato di pasta fa la differenza: **rigatoni, penne, fusilli e farfalle** sono perfetti perché offrono molta superficie per far aderire il condimento. Evita i formati lunghi come gli spaghetti, più difficili da gestire in cottura.