

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate e funghi croccanti

di: *princi72*

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.

