



Patatine novelle, con la buccia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

contorni - patatine novelle - forno

sempre da *Enciclopedia della Cucina*, vol.7 pag.90

Ingr.
patatine novelle, piccoline
olio
sale

Lavare bene le patatine e strofinarle ben bene con un canovaccio, asciugandole.

Mettere in forno a 220° per 25 minuti, solo irrorare di poco olio.
Salare prima di servire.

Sono una bontà .ho apprezzato molto la croccantezza della buccia sottile accompagnata dalla morbidezza dell'interno



(foto fatta prima di impiattare...)
[immagine non più disponibile].