



Spicchi di patate fritte



Ricetta di V-Kitchen



Preparazione 10 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Comhair V2000 dal 2021

Spicchi di patate al forno con olio d'oliva, croccanti all'esterno e morbidi all'interno. Una semplice ricetta di patate per ogni stagione.

Spicchi di patate

- 1 kg di patate a pasta soda, tagliare a spicchi
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- 1 cucchiaino sale

Spicchi di patate

Preriscaldare lo spazio di cottura con aria calda a 230 °C. Posizionare le patate su una teglia da forno, condirle con olio d'oliva, cospargerle di sale e mescolare. Inserire la teglia nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 25 minuti.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda

Preriscaldamento completato. Inserire il recipiente.

Aria calda 230 °C per 25 Min.

Posizionare le patate su una teglia da forno, cospargerle con olio d'oliva, cospargerle di sale e mescolare. Inserire la teglia nello spazio di cottura freddo e cuocere con aria calda e vapore a 230 °C per circa 30 minuti.

Accessori

Teglia da forno





Ulteriori informazioni

Creata il

11.03.2026

