

Chips di patate

Senza glutine



Ingredienti

250 gr di patate

120 gr di parmigiano grattugiato

Erbe aromatiche (timo o rosmarino)

Procedimento

Grattugiate le patate con una grattugia a fori larghi, strizzatele benissimo e trasferitele in una ciotola. Aggiungete le erbe aromatiche e il parmigiano grattugiato e mescolate bene. Mettete una cucchiata di composto su una teglia rivestita di carta forno e pressatelo fino ad ottenere uno strato molto sottile e compatto. Una volta formate tutte le chips cuocetele in forno a 180° per 18/20 minuti.

Ricetta dal web