# Patate fritte

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 20 Min. |
| Tempo di cottura | 30 Min. |
| Porzioni | 4 |
| Elettrodomestico | Combair-Steam SE dal 2015 |

## Preparazione

800 g patate grandi, a pasta soda, pesate pelate

3 CM olio d'oliva

sale

pepe

Lavare e pelare le patate, tagliare in strisce lunghe (spessore 1 cm).

Versare le patate fritte in una ciotola, mescolare con olio d'oliva e condire con sale e pepe.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore**

Disporre le patate fritte ben accostate su una teglia rivestita con carta da forno.

Mettere la teglia nella camera di cottura preriscaldata sull'appoggio 2. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**Aria calda + vapore 200 °C per 30 Min.**

## Accessori

Teglia

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 11.12.2019 |