



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

