Spicchi di patate fritte

Ricetta di V-Kitchen



Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair 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 cucchiai 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

Infornare l'alimento

Aria calda 230 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia da forno

Ulteriori informazioni

Creata il	11.03.2026