



Microonde: Patate crisp - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

Pstata da Padellina

contorno - microonde - patate - crisp

Scaldare il piatto crisp a 600w + grill per 5 min., versare un po' d'olio EVO



Mettere su le patate a spicchi, lavate e asciugate; mescolare pochino



Far andare sempre a 600w+grill per 10 min., poi salare e mescolare

Lasciar cuocere altri 10 min alla stessa potenza ed eventualmente altri 10 min. o poco meno, a seconda della quantità delle patate.

Risultato finale:



In queste foto ci sono ben 1,5 kg di patate novelle e ci sono voluti quasi 40 min. di cottura, a tranches di 10 min. alla volta.

Con quantitativi minori il tempo può essere anche dimezzato.

Regolate l'olio e il sale in base alla quantità delle patate.

Sono buonissime e leggerissime: basta poco olio perchè tanto non si attaccano.

Tenete il piatto crisp rialzato, così si grigliano meglio.

eCucinando.it