



Patate sabbiose - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

patate sabbiose - contorno caldo - pangrattato - vegetariano

## Ingredienti:

per 4 persone

1 chilo di patate  
rosmarino, salvia  
pan grattato  
olio  
1 cucchiaio di farina  
sale

## Procedimento:

Sbucciare le patate e tagliarle a pezzettoni.

Far bollire acqua con il cucchiaio di farina ben sciolto.

Quando l'acqua bolle aggiungere le patate e far bollire per 5 minuti.  
Scolare.

Frullare pan grattato, rosmarino e salvia.

Mettere su una teglia ricoperta da carta forno, le patate sgocciolate e condirle con due cucchiai di olio e il frullato.

Passare in forno preriscaldato a 180° (io uso il ventilato) per 30 minuti.  
Salare prima di servire.



[Vai alla discussione sul forum](#)