

# Patate al forno croccanti senza bollirle

1 kg patate (a pasta gialla)  
2 cucchiiai di olio leggero di semi



**FACILEeBUONO**

semplicissime



Preriscaldiamo il forno a 220°.  
Sbucciamo le patate, le affettiamo sottili (circa mezzo centimetro), mettiamole in ammollo per alcuni minuti in abbondante acqua fredda e sale. e le asciughiamo.  
In una bacinella le rigiriamo bene nell'olio.  
Le stendiamo in ordine sparso su una teglia precedentemente ricoperta da carta per forno.  
Il tempo di cottura è di circa a 45 minuti sulla scanalatura centrale.

Per finire (a chi non ne può fare a meno) un pizzico di sale.

Otterrete patate gratinate perfette e croccanti con pochissimi ingredienti. Buon appetito!

*Questa la cottura delle particolari patate a fette, veloci al forno senza bollirle in precedenza. Ricetta facile e di sicuro successo.*



Per fare delle ottime patate fritte basta modificare il formato.