

octubre: parmesano patatas

Tiempo desde Rinde: 6 porciones. Tiempo total: 40 minutos

Ingredientes:

4 tazas de cubitos patatas locales Yukon oro, sobre un / dado de 4 pulgadas 3.
3 cucharadas aceite de oliva
1/2 cucharadita de ajo sal
1/2 cucharadita de sal
2 cucharaditas de paprika
1 cucharadita de pimienta
4 cucharadas de queso parmesano recién

llegar rallado:

precalentar el horno a 425 grados.

Colocar las patatas en cubos sobre una lámina de hornear rociada o alineada pergamino plato para hornear.

Pila en el aceite de oliva, sal de ajo, sal, pimentón, pimienta y queso parmesano. Con los dedos o una cuchara si se siente inclinado, echar las patatas y mezclar cuidadosamente todo a su alrededor hasta que la capa de condimentos cada papa.

Transferir el recipiente de cocción en el horno y hornear durante 15 minutos. Retirar del horno y mezclar las patatas con un par de pinzas. Poner el molde para hornear de nuevo en el horno y hornear durante 10 minutos más. Retire la bandeja de horno y darles otro lanzamiento y colocarlos de nuevo en

el horno y asar hasta que estén dorados y crujientes.

Sazonar con un poco de polvo de sal marina y queso parmesano extra y servir.



octubre: parmesano patatas

Tiempo desde Rinde: 6 porciones. Tiempo total: 40 minutos

Ingredientes:

4 tazas de cubitos patatas locales Yukon oro, sobre un / dado de 4 pulgadas 3.
3 cucharadas aceite de oliva
1/2 cucharadita de ajo sal
1/2 cucharadita de sal
2 cucharaditas de paprika
1 cucharadita de pimienta
4 cucharadas de queso parmesano recién

llegar rallado:

precalentar el horno a 425 grados.

Colocar las patatas en cubos sobre una lámina de hornear rociada o alineada pergamino plato para hornear.

Pila en el aceite de oliva, sal de ajo, sal, pimentón, pimienta y queso parmesano. Con los dedos o una cuchara si se siente inclinado, echar las patatas y mezclar cuidadosamente todo a su alrededor hasta que la capa de condimentos cada papa.

Transferir el recipiente de cocción en el horno y hornear durante 15 minutos. Retirar del horno y mezclar las patatas con un par de pinzas. Poner el molde para hornear de nuevo en el horno y hornear durante 10 minutos más. Retire la bandeja de horno y darles otro lanzamiento y colocarlos de nuevo en

el horno y asar hasta que estén dorados y crujientes.

Sazonar con un poco de polvo de sal marina y queso parmesano extra y servir.

