




PATATE SABBIOSE ed OMELETTE

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>1) 1kg di patate 100g di pane grattato insaporitore per patate Ariosto olio extra vergine di oliva</p>	<p>1) Pulite e tagliate le patate a pezzi piuttosto grossi, fatele lessare in acqua bollente per circa 10 minuti Versatele dentro una pirofila e conditele con olio extra vergine di oliva Versate l'insaporitore dell'Ariosto nel pane grattato</p>	 <p><small>http://sunmae.blogspot.com/</small></p>
	<p>2) Cospargete le patate con il pane e mettete in forno ventilato a 180° per circa 30 minuti Ecco la omelette con la salsa di cipolle</p>	
<p>by Sunmae www.ariosto.it</p>		