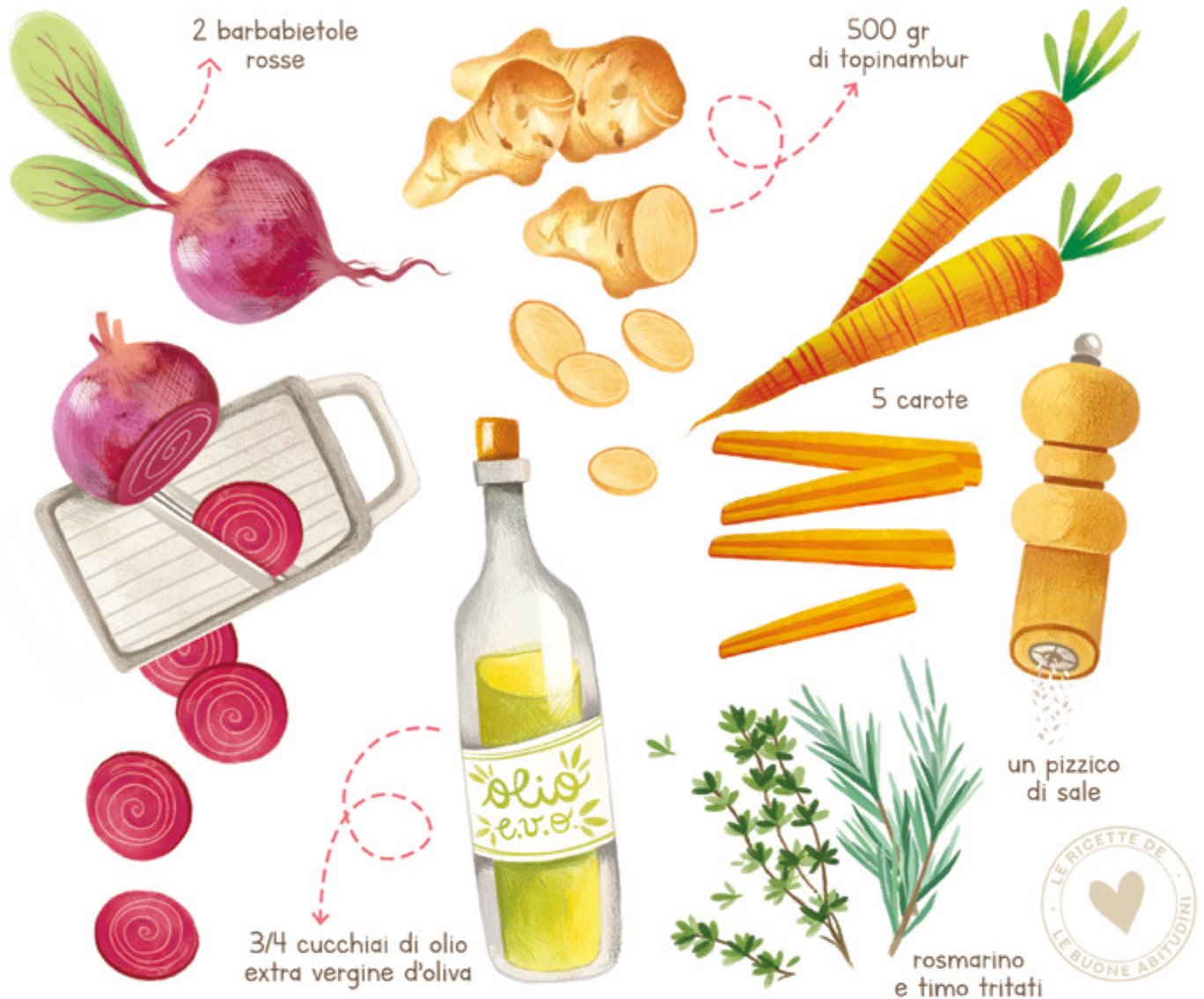


coloratissime chips di verdure

(INGREDIENTI PER 8 PERSONE)



procedimento

CHIPS DI VERDURE AL FORNO

1. Questa ricetta prevede l'utilizzo di verdure con la buccia, quindi assicurati di lavare bene carote e tuberi prima di iniziare!
2. Taglia le carote con la mandolina cercando di ottenere delle fettine lunghe e sottili ma abbastanza larghe, in cottura infatti tendono a restringersi un pochino. Taglia anche barbabietole e topinambur con la mandolina, sempre facendo delle fettine sottili. Asciuga bene le fettine di verdura tamponandole con della carta assorbente da cucina!
3. Trasferisci in una ciotola capiente le verdure ben asciutte, aggiungi qualche cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva, timo e rosmarino tritati, e mescola bene il tutto.
4. Disponi le fettine su teglie ricoperte di carta da forno, aggiungi un pizzico di sale, e inforna per 20/25 minuti a 150° C in modalità ventilata, non usare il grill, altrimenti si bruceranno! Sforna le chips solo quando saranno belle croccanti, altrimenti prosegui la cottura per qualche minuto!