



Ricetta

Spirali di patate dolci con rosmarino

Un contorno dolce, armonioso e perfettamente digeribile. Delizioso e semplicissimo!

15 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

800g patate dolci ben lavate

50g burro fuso

4 spicchi d'aglio schiacciati

2 rametti rosmarino tritato

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Tagliare le patate dolci in fettine di uguali dimensioni e di circa 2mm di spessore, disporre a spirale nella forma, salare.

Distribuire burro, aglio e rosmarino sulle patate dolci. Cuocere nel forno preriscaldato a 230°C (modalità ventilata) per circa 15 minuti.