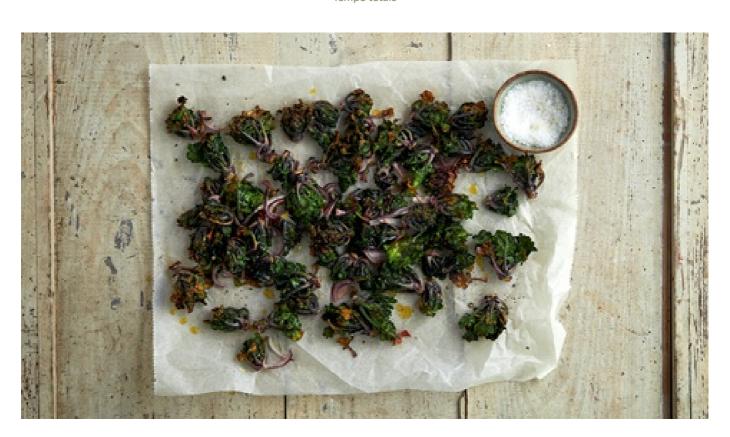


Le chips di patate appartengono ormai al passato: le kalette sono ben più croccanti

Tempo di preparazione



Tempo totale



500 g kalette

2 C olio d'oliva

2 C formaggio grattugiato

1 cipolla rossa a fettine

sale, pepe

Mischiare le kalette con tutti gli ingredienti, salare. Disporre sulla teglia.

Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 200 °C per 20–25

minuti.