



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.