



Gli antipasti vegani

CHIPS DI AGLIO BIANCO PIACENTINO



Ingredienti

2 teste di AGLIO BIANCO
PIACENTINO

.....

OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA q.b.

Procedimento

- Tagliate l'aglio in fettine sottili;
- Fate saltare le fettine nell'olio bollente fino a che saranno dorate e croccanti. Prestate attenzione a non farle cuocere troppo;
- Fate asciugare le chips di aglio su carta assorbente e gustate a piacimento.

