



CUCINA CON NOI!

Patate crocchette con pancetta croccante e crema di avocado

INGREDIENTI

12 Patate Croquettes Orogel

12 fette di pancetta

un avocado

il succo di un limone

sale

olio evo

olio di semi di girasole





20



4



Facile



Contorni

Preparazione

1

Friggere le patate in olio di semi di girasole.

2

Avvolgere le patate croquette con una fettina di pancetta e cuocerle in forno per qualche minuto.

3

Preparare una crema frullando la polpa di avocado con il succo del limone, olio e un pizzico di sale.

4

Servire le patate con la crema di avocado.

