



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.

