

Batata chips de parmesão

De [PetitChef_PT](#)

Quer servir batata chips aos convidados mas não tem em casa e já é tarde para ir comprar?

Não se preocupe, o PetitChef tem a solução perfeita.

Coloque um pouco de queijo num tabuleiro, tempere a seu gosto, coloque no forno e tem um aperitivo pronto a servir.



Tipo de receita: Aperitivo
Número de doses: 10 porções
Tempo de Preparação: 5 minutos
Tempo de Cozedura: 7 minutos
Pronto em: 12 minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

[Parmesão](#) ralado

[Pimenta](#)

[Ervas](#) à escolha

Preparação:



Passo 1:

Disponha sobre uma placa de ir ao forno, coberta de papel vegetal / manteiga, pequenas porções de parmesão.

Esmague-as um pouco para dar uma forma redonda.



Passo 2:

Tempere com as ervas que mais gostar, nós fizemos com pimenta, orégãos/orégano e mistura de ervas.



Passo 3:

Leve ao forno por 7 minutos a 190°C e deixe arrefecer para que o queijo fique duro.



Passo 4:

Pronto.

!

<https://pt.petitchef.com/receitas/aperitivo/batata-chips-de-parmeseo-fid-1565367>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2018

Mkmouse