Chips assado de batata-doce e alecrim

Ingredients

3 batatas-doces

1 fio de azeite de oliva

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Alecrim a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes do chips assado de batata-doce e alecrim;

Com o auxílio de um mandolin, corte as batatas ainda com casca em rodelas bem fininhas;

Ajeite as fatias em uma assadeira coberta com papel-manteiga e untada com azeite. Tempere com sal e pimenta, regue com um fio de azeite, salpique alecrim por cima e leve ao forno preaquecido a 200 °C por 20 minutos ou até as fatias ficarem douradas e crocantes;

Retire do forno e deixe esfriar uns 5 minutinhos antes de servir, para ficarem bem crocantes. Aproveite esse petisco de dar água na boca.