

# Fette di patate in padella

Le **fette di patate in padella** sono un contorno a base di patate lesse o cotte a vapore che vengono poi spellate, affettate e ripassate in padella con rosmarino, salvia e aglio. Con questa seconda cottura le patate rimangono morbide all'interno, ma formano una deliziosa crosticina croccante all'esterno. Sono veramente deliziose.

Le **fette di patate in padella** sono un'ottima idea per riciclare patate cotte il giorno prima con gusto e poche calorie. Tra l'altro in questo modo il tempo di preparazione si riduce a pochissimi minuti!

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **186Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua corrente e cuocerle a vapore per 40 minuti, oppure lessarle in acqua salata per 30 minuti.
- Appena cotte ritirarle, farle leggermente raffreddare, spellarle ed affettarle un po' spesse.
- Lavare il rosmarino e la salvia, tamponarle con carta da cucina, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una padella antiaderente l'olio, l'aglio spellato e farlo rosolare a fiamma vivace. Unire il trito di salvia e rosmarino, farlo leggermente sfrigolare, quindi unire le patate.
- Rosolarle 4-5 minuti per parte, finché non hanno formato una deliziosa crosticina croccante.
- Regolare di sale e servire immediatamente.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

