

Patate al forno gratinate

Le **patate al forno gratinate** sono gustosissimi tocchetti di patate cotti al forno con poco olio e una grattugiata di Parmigiano Reggiano, che crea una deliziosa crosticina durante la cottura. Le patate migliori per questa preparazione sono quelle a pasta gialla, sode e ricche di sapore.

Le **patate al forno gratinate** si servono in genere come contorno, ma possono essere anche un secondo piatto leggero da servire dopo un primo sostanzioso. Per salare io uso la salamoia bolognese, un sale aromatico che preparo in casa, ma che si trova anche da comprare al supermercato. Se vi piace molto il sapore del rosmarino, invece che metterlo intero si può tritare.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **230Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 400 g di patate a pasta gialla
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Salamoia bolognese o sale fino
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200° accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto (meglio non ventilato).
- Lavare le patate, pelarle, e tagliarle a tocchetti.
- Lavare il rosmarino.
- Ungere una pirofila con l'olio e mettervi le patate, gli spicchi d'aglio spellati, un pizzico di salamoia bolognese e mescolare bene.
- Cospargere con il Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Spezzettare i rametti di rosmarino e distribuirli sulle patate.
- Infornare per 35-40 minuti, assaggiando verso fine cottura. Le patate devono essere ben cotte e morbide all'interno e leggermente croccanti all'esterno.
- Servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o vegetariani

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano, come ad esempio il Verdiano.