

Patate al forno

Le **patate al forno** sono un gran classico della cucina italiana, un contorno gustoso e versatile, che si accompagna a tantissime preparazioni a base di carne, pesce, uova, verdure. Le patate migliori per questa preparazione sono quelle a pasta gialla, compatte e povere di amido. Per una cottura perfetta non vanno ammassate, ma messe in una pirofila delle giuste dimensioni, in un unico strato.

Le **patate al forno** si servono in genere come contorno, ma possono essere anche un secondo piatto leggero da servire dopo un primo sostanzioso. In tal caso per renderle più sostanziose si può aggiungere una grattugiata di formaggio.

Per salare le **patate al forno** io uso la salamoia bolognese, un sale aromatico che preparo in casa, ma che si trova anche da comprare al supermercato. In alternativa si può usare il normale sale fino. Se vi piace molto il sapore del rosmarino, invece che metterlo intero, si può tritare.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **190Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 2 rametti di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Salamoia bolognese o sale fino

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200° accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto. Non usare la funzione ventilata.
- Lavare le patate, pelarle, e tagliarle a spicchi.
- Mettere gli spicchi di patate in una ciotola con acqua fredda e lasciarle una decina di minuti a perdere l'amido in eccesso, quindi scolarle e asciugarle con uno strofinaccio.
- Lavare il rosmarino, pelare l'aglio.
- Ungere una pirofila con l'olio e mettervi le patate, gli spicchi d'aglio spellati, un pizzico di salamoia bolognese o di sale fino e mescolare bene.
- Unire i rametti di rosmarino e infornare per 35-40 minuti circa assaggiando verso la fine della cottura. Le patate devono essere belle morbide all'interno e croccantine all'esterno.
- Verso la fine della cottura, per farle meglio gratinare, accendere 5 minuti di grill, oppure usare la funzione ventilata.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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