

Patate novelle aglio e salvia

Le **patate novelle aglio e salvia** sono un ottimo contorno, sostanzioso e dal gusto molto aromatico, poichè aglio e salvia insaporiscono le piccole patatine novelle durante la cottura.

Le **patate novelle** si raccolgono in maggio e giugno, ma si trovano facilmente sul mercato fino a settembre. Se hanno la buccia molto fine possono anche essere cucinate intere, oppure spellate strofinandole con uno strofinaccio umido.

Le **patate novelle aglio e salvia** si possono considerare un contorno light se accompagnano una pietanza leggera, come pesce o carne magra.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **200Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 400 g di patate novelle
- 10 foglie di salvia
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare le patate e pelarle. Se hanno la buccia molto fine si possono anche preparare senza sbuciarle, a seconda di come si preferisce.
- Lavare le foglie di salvia, pelare gli spicchi d'aglio.
- Mettere in una pirofila l'olio, le patate, le foglie di salvia spezzettate, l'aglio tagliato a metà per il lungo. Unire un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolare bene.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 45 minuti.
- Trascorso il tempo indicato verificare la cottura pungendo una patata con uno stecchino: deve entrare morbidamente.
- Servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e di pesce.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

