

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Patate e funghi cardoncelli al forno

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



Se siete alla ricerca di un [contorno autunnale rustico](#), gustoso che sia ideale per completare un pasto magari a base di carne, le **patate e funghi cardoncelli al forno** sono quello che fa per voi. Un mix incredibile di sapori e profumi che renderà irresistibile il vostro piatto. In realtà si tratta di una portata che è molto semplice da realizzare, ad anche furba in quanto prevedendo la cottura in forno, ci si può dedicare nel frattempo ad altro. Ecco, non vi resta allora che seguire la lista degli ingredienti e provare la ricetta! Altre [ricette coi funghi!](#)

Se amate poi gli accompagnamenti al forno, vi esortiamo inoltre la [teglia di zucca e finocchi](#) al forno: favolosa!

## INGREDIENTI

FUNGHI CARDONCELLI 350 gr

PATATE 500 gr

ROSMARINO 4 rametti

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il contorno di patate e funghi cardoncelli al forno, per prima cosa pulite i funghi e tagliateli a metà. Fatto questo sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti e mettetele nel frattempo in un contenitore da parte. A questo punto prendete una teglia da forno non molto grande e versatevi all'interno un buon giro di olio extravergine di oliva. Su di esso mettete le patate e al di sopra versate i funghi. Fate un nuovo giro di olio, aggiungete qualche spicchio di aglio in camicia e mettete qui e lì qualche rametto di rosmarino fresco, sale e pepe, quindi dare una rapida mescolata. Fatto ciò cuocete in forno già caldo per 45 minuti a 180 gradi. Quando sarà trascorso questo tempo sfornate e servite le patate e funghi cardoncelli al forno.

## CONSIGLIO

**Posso utilizzare anche altri funghi?**

Sì puoi utilizzare tutti i funghi che vuoi o che hai.

**Potrei utilizzare del rosmarino secco?**

Certo, anche se il fresco ha una nota in più.

**Me ne è avanzata una porzione cosa posso farci?**

Puoi condirci la pasta, aggiungendo un'ottima crema di parmigiano oppure farcire una torta rustica.