

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno condite

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 800 gr
PARMIGIANO REGGIANO 40 gr
SPICCHIO DI AGLIO 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiaini da tavola
ORIGANO ESSICCATO
PREZZEMOLO
ROSMARINO

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 230°C.

Pelare le patate e tagliatele a pezzetti, mettetele in una ciotola abbastanza capiente aggiungendo origano, aglio tagliato a pezzettini, rosmarino, prezzemolo, formaggio grattugiato e olio extravergine.

Mescolare bene e lasciare riposare per 20 minuti.

Foderate di carta forno una placca da forno e versateci le patate.



2 Infornate per circa 50 minuti.

