

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno croccanti in poco tempo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5-6 patate
poco rosmarino
poco sale
un filo di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

1 Pelate le patate, tagliatele a spicchi grossi e lessare in una pentola con abbondante acqua salata per poco tempo (devono rimanere molto al dente).

Scolatele e mettetele in una teglia da forno quando sono ancora calde.

Salate e mescolare.

Cospargete con del rosmarino ed un filo di olio.

Infnare a 200°C per 20 minuti.

