

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al pugno

LUOGO: **Europa / Portogallo**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **30 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI

PATATE preferibilmente novelle - 1 kg

ROSMARINO

SPICCHIO DI AGLIO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

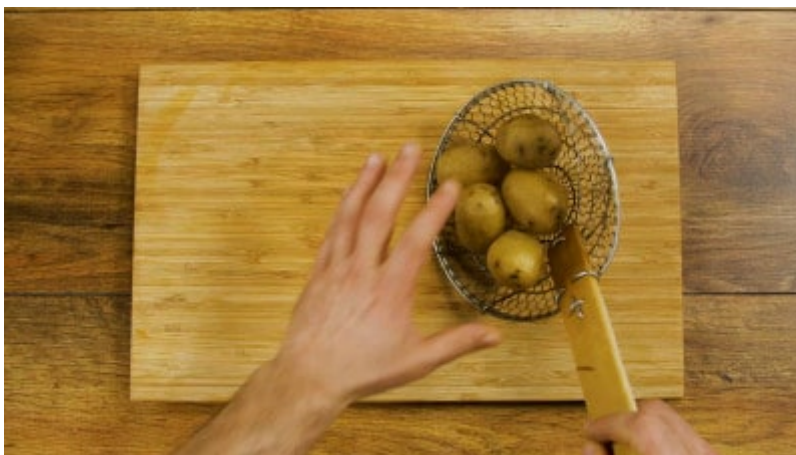
Se amate cucinare e soprattutto mangiare le patate in tutti i modi, dovete assolutamente provare la ricetta delle batatas a murro ovvero patate al pugno. Una ricetta portoghese davvero sfiziosa! Sono semplicissime da fare e si realizzano in pochissimo tempo. Un contorno molto sfizioso, ideale per accompagnare carne o pesce, magari alla griglia.

Provate questa ricetta e vedrete che risultato spettacolare!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le patate al pugno la prima cosa da fare è scegliere le patate giuste. La cosa migliore sarebbe poter usare delle patate novelle, altrimenti patate medio piccole e tutte delle stesse dimensioni.

Salate dell'acqua e mettete a lessare le patate per circa 25 minuti. Scolatele e asciugatele.



- 2 Date un leggero colpetto (pugno) alle patate senza romperle.

Preparate una teglia da forno versando del buon olio extra vergine d'oliva.



3 Disponete le patate cercando di non sovrapporle troppo.

Aggiungete gli spicchi d'aglio e i rametti di rosmarino.





4 Conditele con l'olio, salatele e mettetele in forno preriscaldato a 200° circa.

Posizionate su grill e lasciate cuocere per circa 10'-15' al massimo.

Servitele ben calde!

