

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate dorate al timo

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



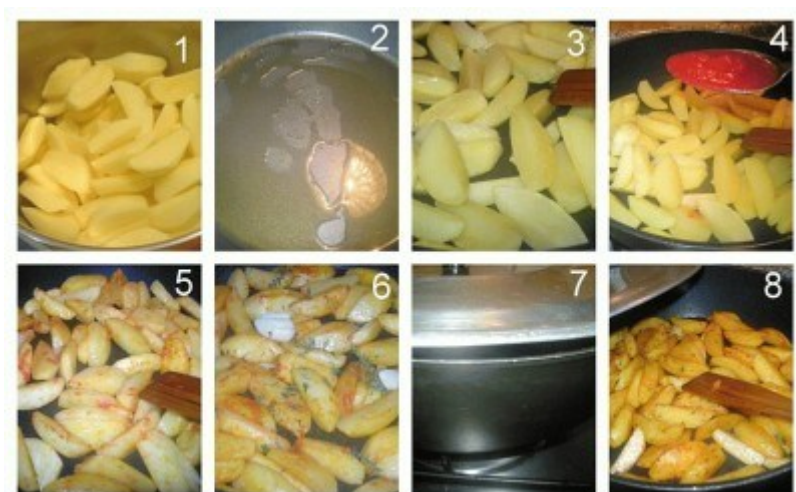
### INGREDIENTI

PATATE a pasta gialla - 600 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5  
cucchiaini da tavola  
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da  
tavola  
TIMO 3 rametti  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE

### PREPARAZIONE



**2** Una padella antiaderente o in vetroceramica di circa 30 cm di diametro.



**3** Per prima cosa sbucciate circa 800-900 g di patate ,pulitele, fatele a spicchi e pesatele.

Dovreste ottenere circa 500-600 g di spicchi di patate. (foto1)

Mettete l'olio in una padella. (foto2)

Ponetela nel fornello più grande della vostra cucina (se a doppia corona è ancora meglio) a fiamma vivace.

Scaldate bene l'olio e poi tuffatevi le patate e fatele rosolare per 2- 3 minuti girandole spesso.sempre a fiamma vivace. (foto3)

A questo punto abbassate un po' la fiamma e aggiungete la passata di pomodoro. (foto 4)

Mescolate per distribuire bene la passata e abbassate la fiamma al minimo possibile magari regolandola dal regolatore.Dovrà essere veramente bassa.

Unite gli aghi di timo, e i due spicchi d'aglio ed un po' di sale. (foto5 e 6)

Coprite la padella bene con un coperchio adeguato (foto6), proseguite la cottura a fiamma bassissima per circa 20 minuti, girando ogni tanto le patate, specialmente nella fase finale della cottura, fino a portarle a doratura e a cottura perfetta. (foto7)

Qualora le vostre patate risultassero cotte e ma non troppo croccanti, basterà scoprirle per farle dorare meglio sempre a fiamma alquanto bassa...

Verso fine cottura regolate di sale, togliete l'aglio e poi portate in tavola.

Buone per accompagnare sia carne, che pesce ... e anche da sole!



