

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate e porcini al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

PATATE 1 kg  
FUNGHI PORCINI 1 kg  
TIMO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

Le patate con porcini al forno richiedono tantissima energia... per non finire tutta la teglia! Di una semplicità disarmante e di una bontà davvero unica, questo accompagnamento si prepara in tre mosse! Affetta, condisci, inforna!

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i funghi porcini eliminando con un coltello tutti i residui terrosi, pulite anche le

cappelle passando delicatamente uno strofinaccio o della carta assorbente appena inumidita.



**2** Sbucciate le patate, sciacquatele ed affettatele.



**3** Prendete una teglia da forno ed ungetela con poco olio.

Iniziate a disporre le patate in un unico strato accavallandole leggermente.



4 Affettate i finemente le cappelle dei funghi porcini ed alternateli alle patate nella teglia.



- 5 Condite le verdure nella teglia con un generoso giro d'olio e con del sale, quindi aromatizzate con dei rametti di timo.



- 6 Infornate la teglia a 180°C per circa 40 minuti verificando il grado di cottura delle patate.

Servite questo contorno ancora caldo in un vassoio o se preferite nella stessa teglia utilizzata per cuocere.



## NOTE

Dalla nostra Cucina per Voci: "Il timo è un arbusto sempreverde in genere non più alto di 40 cm. In cucina è un aroma prezioso in tutte le sue varietà (semplice, limone e arancio). Si sposa benissimo con le carni, in special modo con agnello e maiale anche se viene molto utilizzato con i crostacei e i pesci. Il timo mantiene la sua forza aromatica anche secco."