

SECONDI PIATTI

## Patate e uova al forno

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Patate e uova al forno**, tutto insieme in un unico piatto succulento! Ecco una bella idea per chi non ha tempo di stare ai fornelli e vuole riposarsi un po' nella mezz'ora necessaria per la cottura! Semplice e buono, adottate le patate e uova al forno come piatto per i momenti pigri!

Se amate le [patate al forno](#) questa è una ricetta che dovete assolutamente provare perché sono una deliziosa variante che vi piacerà di certo!

Provate questa ricetta dal risultato eccezionale che piacerà sia ai bambini che ai grandi! Provate questa

ricetta e se vi piacciono i piatti a base di uova ricchi e gustosi provate anche il [crostone con i funghi!](#)

## INGREDIENTI

PATATE 500 gr

UOVA 4 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare un buon piatto di patate e uova al forno, sbucciate le patate, sciacquatele ed affettatele finemente, quindi disponetele in un unico strato in una teglia da forno unta con dell'olio.





- 2 Condite le patate con l'olio, sale, pepe e mettete in forno a 200°C per 20-25 minuti o finché non risultino cotte e dorate.





- 3** Una volta cotte le patate, sgusciate le uova facendole ricadere nella teglia prestando attenzione a non rompere i tuorli.

Condite con sale e infornate nuovamente a 200°C per 8 minuti o fino a che l'uovo non raggiunge il grado di cottura desiderato.



- 4** Servite le patate e uova al forno caldi.



## CONSIGLIO

**Me ne è avanzata una porzione, come la conservo?**

Puoi metterla in frigorifero e condirci la pasta se vuoi il giorno dopo.

**Che tipo di patate conviene usare?**

È meglio utilizzare le patate a pasta bianca, quelle adatte alla cottura in forno.