

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate fisarmonica

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 1 kg
PANCETTA (TESA) 200 gr
ROSMARINO 4 rametti
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

Le **patate a fisarmonica** sono una variante molto buona e divertente alle solite [patate al forno](#), esse sono inoltre uno di quei piatti che rendono felici con poco. Nel taglio della patate fisarmonica potete inserire ciò che più vi piace, presentando di volta in volta lo stesso piatto ma in tanti modi diversi! Un contorno speciale che si trasforma con pochi ingredienti in un piatto unico, che piacerà di sicuro a grandi e piccoli!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le patate a fisarmonica, sbucciate, lavate ed asciugate le patate.



- 2 Prendete due spiedini in legno ed adagiateli parallelamente sul piano di lavoro.



- 3 Tagliate una patata a metà nel senso della lunghezza e posizionate un metà tra i due spiedini di legno.

Iniziate ad affettare la patata e verificherete che gli spiedini servono proprio ad evitare che la patata venga affettata completamente. In questo modo otterrete delle patate a ventaglio.



4 Il risultato sarà una patata affettata ma che si tiene ancora insieme.

Ripetete l'operazione con tutte le altre patate.

Inserite nelle incisioni delle patate del rosmarino, della pancetta o l'ingrediente che più preferite.





- 5 Adagiate le mezze patate aromatizzate su di una placca da forno foderata con della carta forno.



- 6 Bagnate le patate con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva ed insaporite con del sale.



7 Infornate le patate a 190°C per 40 minuti circa.

Quando le patate saranno cotte, sfornatele e trasferitele su di un vassoio da portata per servirle ancora calde come contorno. Buonissime queste patate fisarmonica, provatele.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

Qual è il segreto per fare delle buone patate fisarmonica?

Per fare delle ottime patate fisarmonica bisogna partire da ingredienti di ottima qualità. Se ad esempio il rosmarino è molto profumato si avrà un prodotto finale fantastico.

In che usi può essere sfruttato il rosmarino?

Il rosmarino deve il suo successo in cucina a Galeno, che fu il primo a decretarne il suo valore gastronomico oltre che come pianta medicinale. Apprezzatissimo in Italia, è parte integrante in moltissimi piatti a base di carne, pesce o verdure, in preparazioni salate e anche come elemento decorativo. Il suo uso così diffuso nelle nostre cucine, non incontra la stessa frequenza nelle tradizioni degli altri Paesi e per questo viene spesso identificata come simbolo della nostra gastronomia. Era diffuso in antichità un distillato al rosmarino molto usato dai nobili e trova un posto di nicchia anche nell'erboristeria grazie alle sue proprietà lenitive.

Al posto della pancetta posso utilizzare del prosciutto crudo?

Il crudo secca parecchio in forno, prova il guanciale o lo speck.

Adoro i contorni con le patate. Siccome ho tanti ospiti, quale altro posso fare che non richieda molto tempo?

[Prova le patate al forno classiche](#) oppure [patate e funghi porcini](#) che è sempre un'accoppiata vincente.