

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate fondenti di Gordon Ramsay

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

5-6 patate più o meno delle stesse dimensioni
olio di oliva
un rametto di timo fresco (io non l'avevo e ho messo il rosmarino)
un po' di burro
200 ml di brodo di pollo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate e tagliarle a metà.
Salare e pepare la parte tagliata.
Scaldare un po' d'olio in una teglia che poi possa essere messa in forno e sistemarvi le patate con la parte tagliata verso il basso.
Aggiungere il rametto di timo e il burro distribuendolo bene nella padella.
Scuotere bene la teglia in modo che le patate non attacchino sul fondo e quando saranno

dorate (dopo circa 10-15 minuti) girarle e farle colorare anche dall'altra parte.
Aggiungere poi il brodo bollente e terminare la cottura in forno a 200°C per 15-20 minuti (dipende dalla grandezza delle patate).

Saranno cotte quando la punta di un coltello vi penetra facilmente.

Io invece del forno ho usato il microonde, e il risultato è stato eccellente: ho dorato le patate in una padella sul fuoco, poi ho trasferito il tutto in una teglia di silicone e ho infornato alla massima potenza per 7-8 minuti.

Sono buonissime, a mio parere ancora di più delle patate saltate!!





Patate fondenti