

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Patate in padella

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [8 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le **patate in padella** sono una **ricetta classica** della cucina italiana ed internazionale. Le **patate saltate in padella** con **abbondante olio extravergine di oliva**, tanto **rosmarino** e una buona dose di **aglio**, sono un [contorno](#) versatile e gustoso che può **accompagnare** tantissimi **piatti principali**. La **ricetta delle patate in padella** è amata in tutto il mondo per la sua semplicità, la **consistenza croccante** e il **sapore irresistibile**, sono una valida e veloce alternativa alle [patate al forno](#) e, seguendo la nostra ricetta con video e passo passo fotografico, potrai cucinarle nel migliore dei modi.

Ecco per te altre [ricette di patate](#) che potrebbero

piacerti:

[Patate lesse ripassate in padella](#)

[Patate all'insalata](#)

[Torta di patate in padella](#)

[Patate ripiene in padella](#)

[Chips di patate al forno](#)

[Insalata di patate tonnata leggera](#)

## INGREDIENTI

PATATE 1,2 kg

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 2

RAMETTO DI ROSMARRINO 3 rametti

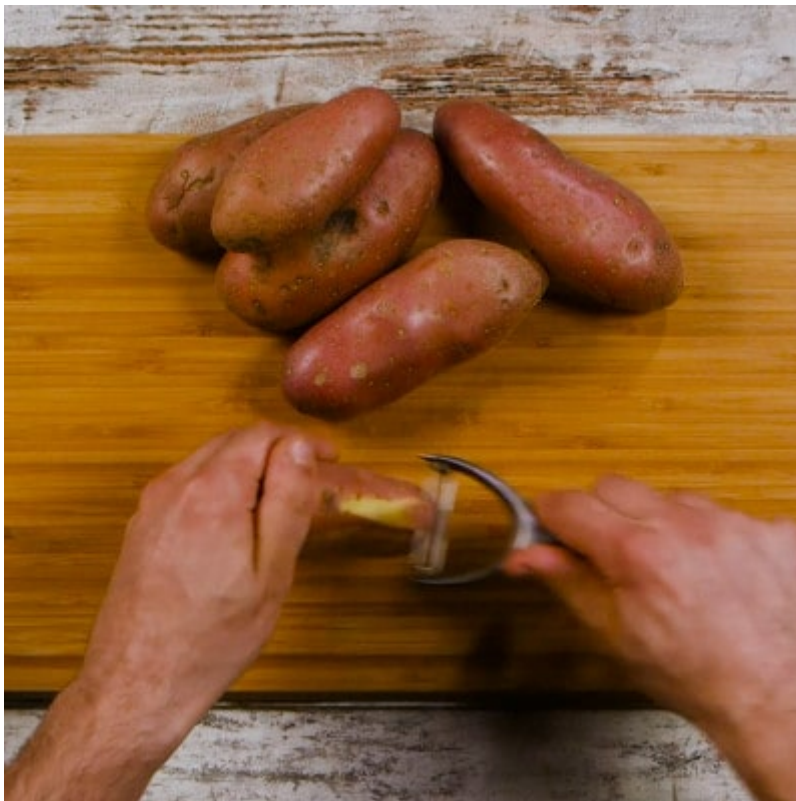
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1 Per iniziare, lava accuratamente le patate sotto acqua corrente, quindi sbucciale e tagliale a fette sottili. Ti consiglio di tagliarle in pezzi di simile spessore per far si che la cottura sia uniforme.





- 2 Tuffale poi in acqua bollente salata e lasciale cuocere per poco meno di un minuto. Scolale, asciugale bene e falle intiepidire per qualche istante.





**3** In una padella ampia, versa un generoso filo di olio extravergine d'oliva. Assicurati che il fondo della padella sia completamente ricoperto per evitare che le patate si attacchino. Aggiungi gli spicchi di aglio in camicia alla padella, in questo modo aggiungerai un sapore delicato di aglio senza che sia troppo invadente. Accendi il fornello a fuoco medio e lascia che l'olio si scaldi leggermente. Aggiungi le fette di patate nella padella, disposte in uno strato uniforme. Non sovraccaricare la padella, altrimenti le patate non si cuoceranno uniformemente.





- 4 Lascia cuocere le patate a fuoco medio-basso per circa 15-20 minuti, girandole di tanto in tanto con una spatola per garantire una doratura uniforme su entrambi i lati. Aggiusta di sale e pepe. Quando le patate in padella saranno cotte, finisci con un giro di olio a crudo e sistema un rametto di rosmarino fresco come decorazione.







