

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate speziate al forno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **patate speziate al forno** costituiscono un ottimo accompagnamento per secondi di carne o pesce che necessitano di un contorno di carattere. Spesso avrete avuto modo di consumarle nei più celebri fast-food, bene! Da oggi le potrete preparare direttamente a casa con ingredienti di cui conoscete la provenienza.

Spicchi croccanti e saporiti a tal punto che uno tira l'altro fino ad arrivare alla fine della teglia!

INGREDIENTI

PATATE 1 kg
PAPRIKA DOLCE 2 cucchiaini da tavola
PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaino da tavola
CUMINO 1 cucchiaino da tè
AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Portate una pentola colma d'acqua ad ebollizione.

Tuffatevi le patate, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 10 minuti.



2 Nel frattempo, riunite in una ciotola l'olio e le spezie.



3 Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



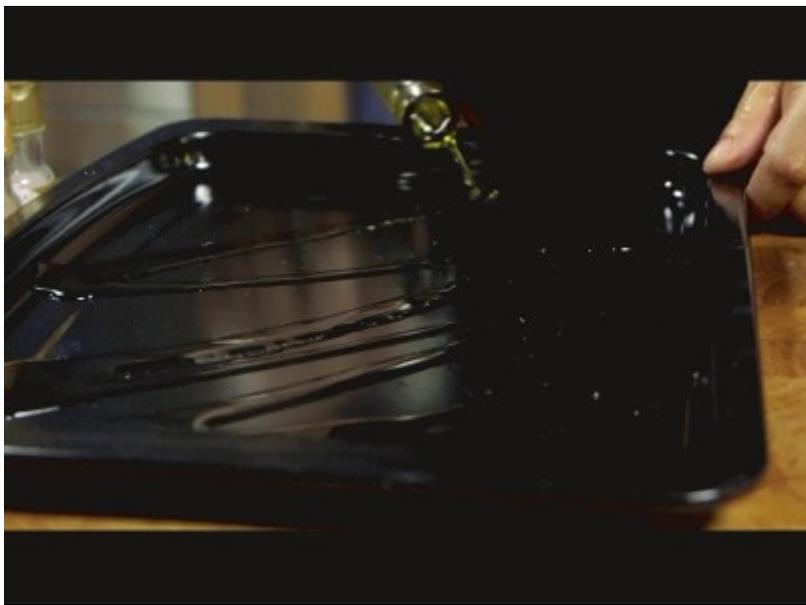
4 Scolate gli ortaggi, trasferiteli in acqua fredda, sbucciateli e tagliateli in spicchi.



5 Versate l'olio speziato sugli spicchi e mescolate con le mani per condire in modo uniforme.



6 Ungete una teglia con abbondante olio e versatevi gli spicchi in un unico strato.



7 Infornate a 180°C per circa 30-40 minuti o fino a cottura completa.



8 Servite il contorno ben caldo come accompagnamento ad un secondo di carne o pesce.

CONSIGLIO

Perchè le patate vanno prima sbollentate? Non si può saltare questo passaggio?

Questo tubero è ricco d'amido che impedisce di farlo diventare croccante in cottura, la bollitura in acqua per pochi minuti aiuta a rimuovere gran parte dell'amido per un risultato molto, molto più croccante.

Non sono amante delle spezie e alcune di quelle citate non le ho nemmeno in casa, posso aggiungere un condimento diverso?

Per ottenere il risultato "stile fast-food" dovrai utilizzare le spezie così come indicato. Se ti va bene modificare leggermente anche il risultato finale, potrai aggiungere erbe aromatiche o l'insaporitore che più gradisci.

Con che tipo di secondo piatto posso utilizzare questo contorno?

Il piatto che più di tutti sta bene con questo contorno è sicuramente la [bistecca alla fiorentina](#), un binomio perfetto di croccantezza e succulenza!