

SECONDI PIATTI

Fagiolini e patate al forno con uova sode

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso



Quello fra **fagiolini** e **patate** è un matrimonio di sicuro successo: **ricette di contorni gustosi** e adatti ad accompagnare tantissime pietanze dalla carne al pesce, o perchè no, gustarli come un secondo piatto vegetariano e leggero.

Uno dei nostri piatti preferiti con il binomio fagiolini è patate è [l'insalata di patate con fagiolini e uova](#), oggi prepariamo una versione più autunnale, con patate cotte al forno, quindi più saporite e croccanti di quelle lesse, arricchendo la preparazione con uova sode così abbiamo un perfetto piatto unico serale.

Un piatto semplice, economico e buonissimo! Prova anche tu la nostra ricetta!

INGREDIENTI

FAGIOLINI 400 gr

PATATE 700 gr

UOVA 2

ORIGANO

PEPE NERO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Lava bene le patate e poi tagliale a rondelle regolari, non troppo sottili.

Sciacqua bene le patate per togliere l'amido in eccesso.





2 Trasferisci le patate in una teglia rivestita con carta forno e aggiungi un filo d'olio e un pizzico di sale.





3 Completa con pepe nero e origano.



4 Sistema le rondelle su tutta la superficie della teglia senza sovrapporre le patate fra loro.

Cuoci in forno preriscaldato in modalità ventilata a 200°C per 20-25 minuti, rigirando le patate a metà cottura.

Monda i fagiolini privandoli delle estremità (se sono lunghi spezzali a metà).



5 Cuoci i fagiolini in acqua bollente salata per 15 minuti.

Scola e fai intiepidire.



- 6 Metti le uova in un pentolino pieno d'acqua salata e fai cuocere per 8 minuti, contando dal momento dell'ebollizione, poi sciacquale sotto acqua fredda, sguscialo e taglialo a spicchi.



- 7 Sistema le patate in una ciotola, aggiungi i fagiolini e le uova sode, poi condisci con un pizzico di sale, pepe nero, origano e un filo d'olio.

