

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno alla napoletana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **patate al forno alla napoletana** sono una versione ancora più golosa delle già buonissime e classiche patate al forno.

Le **patate al forno** classiche sono il contorno preferito da molti, grandi e piccoli, soprattutto se si è in presenza di un contorno di carne.

La versione napoletana ovviamente non può essere meno ricca! Infatti insieme alle patate si aggiungono le cipolle che caramellando in cottura conferiscono al contorno un sapore dolce e il pomodoro.

La parte aromatica è data da abbondante basilico, origano e pepe, un contorno da leccarsi i baffi!

Inoltre potrete divertirvi l'asso nella manica di questa

ricetta se avete ospiti a cena...sarà sufficiente preparare la teglia con largo anticipo con le verdure già pronte e condite e infilare il tutto in forno al momento opportuno cosicchè il contorno possa essere semplicemente sfornato e portato in tavola senza ulteriori operazioni da svolgere.

Provate anche le [patate duchessa al pomodoro!](#)

INGREDIENTI

PATATE 800 gr

CIPOLLE 3 gr

BASILICO 1 ciuffo

POMODORI PELATI frullati - 350 gr

ORIGANO abbondante - 1 pizzico

AGLIO 1 spicchio

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle patate al forno alla napoletana: per prima cosa sbucciate le patate, tagliatele nel modo che preferite e raccoglietele in un recipiente.

Tagliate anche le cipolle a fette e trasferitele nel recipiente assieme alle patate.





- 2 Ungete con un filo d'olio una pirofila, trasferite al suo interno tutte le patate e le cipolle appena preparate e mescolate il tutto.





3 Quindi affettate finemente lo spicchio d'aglio e aggiungetelo nella pirofila sopra le patate e le cipolle.





- 4 Insaporite le patate e le cipolle, con un abbondante pizzico di origano, delle foglie di basilico fresco spezzettate a mano, un bel pizzico di sale e una macinata di pepe nero.





- 5 Condite con un filo d'olio ed infine aggiungete i pomodori pelati frullati o la passata di pomodoro già pronta.

Nella stagione estiva il nostro consiglio è quello di utilizzare dei pomodori maturi belli sugosi e freschi.





- 6 Mescolate in modo tale da fare insaporire bene tutti gli ingredienti tra di loro, aggiustate di sale e trasferite in forno a 180°C per un'ora circa.

A metà cottura, mescolate il tutto in modo tale da avere una cottura il più possibile omogenea.



- 7 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate, lasciate riposare e servite.



CONSIGLIO

Quali sono le patate migliori per la cottura al forno?

Districarsi nel variopinto mondo delle patate non è cosa semplice e individuare quelle perfette per la cottura al forno diventa arduo. Ma sappiamo per certo che quelle a buccia rossa, che presentano una buccia sottile sono perfette, così come quelle a pasta gialla e quelle novelle.

Ce ne sono di talmente tante specie che secondo noi la cosa migliore è informarsi su quale sia la varietà autoctona della vostra zona...saranno sicuramente più buone di quelle d'importazione!

Non sopporto l'aglio, posso farne a meno?

Se proprio non lo sopporti, che altro puoi fare se non eliminarlo? D'altra parte anche quello in polvere non ha la stessa resa di quello fresco, quindi quasi quasi sarebbe meglio toglierlo e basta. Aggiungi, se vuoi gli insaporitori che più preferisci, in questo caso devono stare bene con il pomodoro ed il basilico...sono sicuro che ne avrai di ottimi da aggiungere.