

# Patate al forno con speck

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 60 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

PATATE 1 kg  
ROSMARINO 1 rametto  
SPICCHIO DI AGLIO 10  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPECK 100 gr  
SALE  
PEPE BIANCO

Un contorno semplice e gustoso: **patate al forno con speck**. Ottimo piatto gustoso da abbinare ad arrosti o carni cotte al forno. Si tratta di una portata molto semplice da fare, ma come spesso molto di voi ci segnalano le patate non sono proprio di facile riuscita per tutti. Ma da oggi, seguendo questo tutorial, riuscirete anche voi a fare un contorno eccezionale, anzi il tocco in più dato dallo speck conferisce ancor maggiore gusto e sapore. Seguite la ricetta per non sbagliare più! E se cerchi altri contorni al forno, prova anche la teglia di [patate cipolle e peperoni al forno](#): buonissima!

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare le patate al forno con lo speck, sbucciatele e tagliatele a tocchi grandi.



- 2 Ungete il fondo di una pirofila, preferibilmente in pirex, o una teglia dai bordi un po' più alti. Trasferitevi le patate tagliate a tocchetti e ungetele generosamente con del buon olio.





**3** Condite con un rametto di rosmarino rotto in pezzettini, gli spicchi d'aglio in camicia, sale e pepe a piacere bianco o nero.

Mescolate molto bene con le mani in modo tale da condirle in modo uniforme.

Infornate, quindi, a 200°C per 45 minuti.





**4** Nel frattempo che stanno cuocendo in forno, tagliate lo speck a striscioline.

Passati i 45', sfornate la pirofila ed aggiungete anche lo speck, mescolate e infornate nuovamente per altri 10-15 minuti.

**5** Servitele ben calde, ma anche tiepide saranno buonissime.

## CONSIGLI

**Per renderle ancora più golose cosa potrei aggiungere?**

Quando mancano tre, quattro minuti, aggiungete del formaggio da fondere, sarà uno spettacolo!

**Mi sono avanzate cosa posso farci?**

Prova una quiche rustica è facilissima da fare e anche molto buona.

