

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate e peperoni al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

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



Un grande classico della cucina casalinga, il contorno che risolve il pranzo della domenica e accompagna con gusto ogni secondo piatto: **le patate e peperoni al forno** sono una vera garanzia in cucina. Questa ricetta è una preparazione facile e genuina, una versione più ricca e colorata delle intramontabili [patate al forno](#), **perfetta per esaltare arrosti e grigliate.**

L'abbinamento è così riuscito che si presta a tante varianti, come quella, ancora più ricca, con [salsiccia e patate al forno](#), o può diventare l'ispirazione per creare dei golosissimi [peperoni ripieni](#). **Preparare questo piatto è un gesto semplice che riempie la casa di profumo.** Vediamo insieme come ottenere

un risultato perfetto.

INGREDIENTI PER LE PATATE E PEPERONI AL FORNO

PATATE 1 kg

PEPERONI colori misti - 800 gr

SPICCHI DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

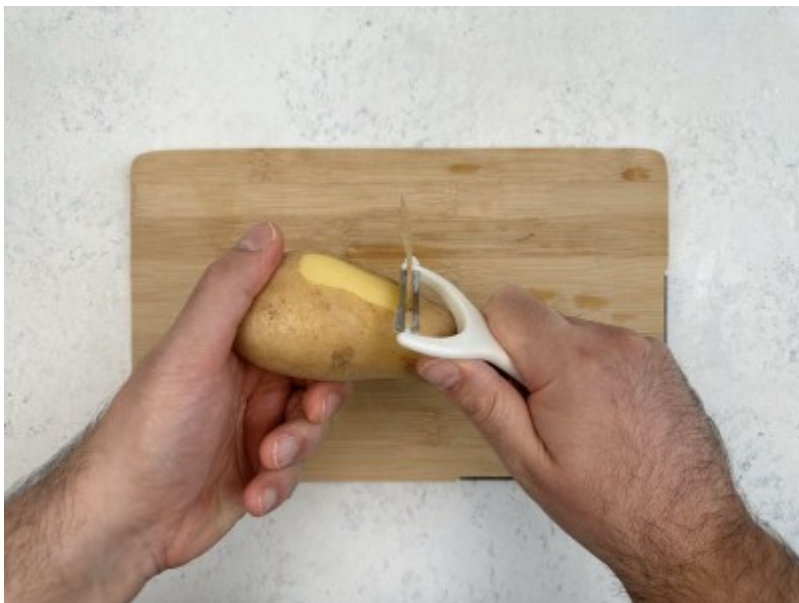
SALE

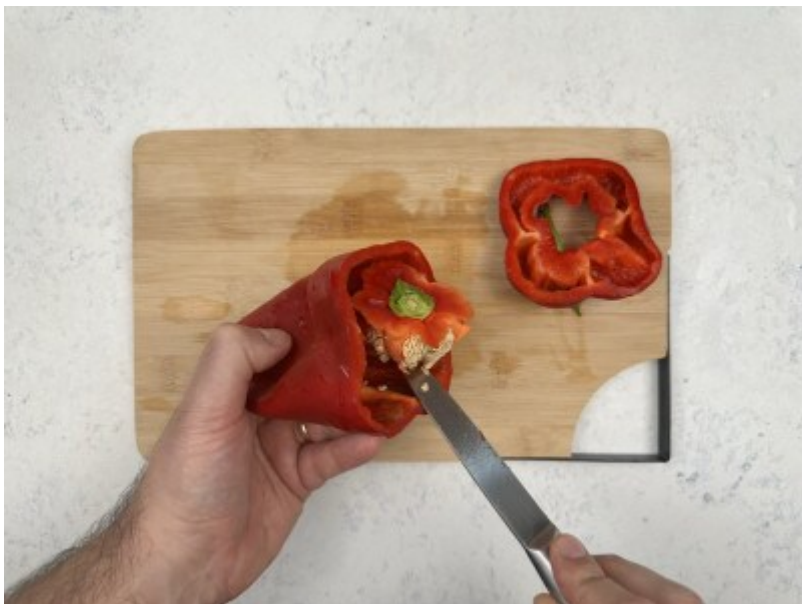
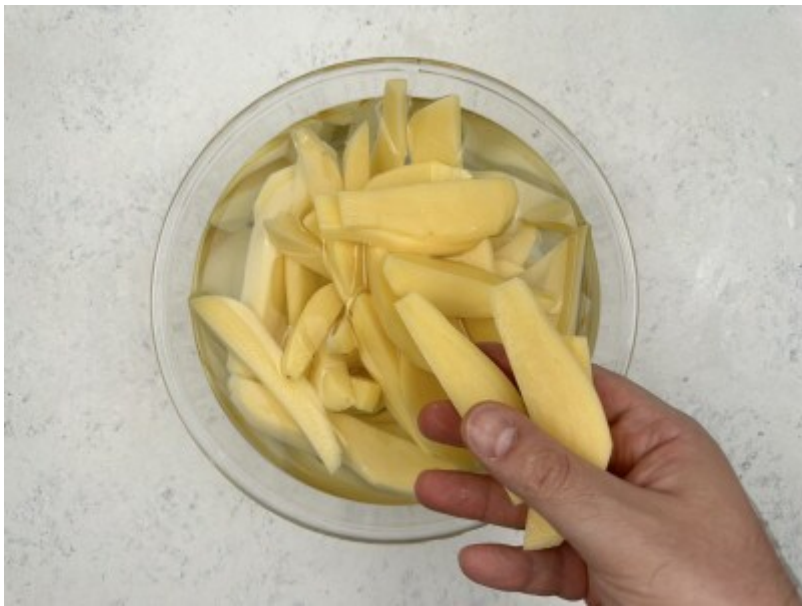
ROSMARINO

ORIGANO ESSICCATO

COME SI FANNO PATATE E PEPERONI AL FORNO

- 1 Per prima cosa, pela le patate, tagliale a spicchi non troppo piccoli e mettile a bagno in una ciotola con acqua fredda per circa 15 minuti. Questo trucchetto aiuta a eliminare un po' di amido e le renderà più croccanti. Nel frattempo, pulisci i peperoni: togli il picciolo, tagliali a metà ed elimina i semi e i filamenti bianchi interni.





2 Ora taglia i peperoni a pezzettoni o a listarelle, come preferisci. Trascorsi i 15 minuti,

scola bene le patate e sciacquale un'ultima volta sotto l'acqua corrente, finché l'acqua non sarà limpida. Metti sia le patate che i peperoni nella ciotola e aggiusta di sale.





- 3 È il momento di condire! Aggiungi un bel giro d'olio extravergine d'oliva, il rosmarino e una spolverata di origano secco. Mescola tutto per bene con un cucchiaio (o con le mani, che è anche meglio!) per distribuire il condimento in modo uniforme su tutte le verdure.





- 4 Prendi una teglia, ricoprila con un foglio di carta forno e trasferiscici dentro tutto il mix di patate e peperoni. Aggiungi gli spicchi d'aglio interi (in camicia, cioè con la buccia) e leggermente schiacciati. Inforna in forno statico già caldo a 200°C per circa 50 minuti. Mi raccomando, ogni 15 minuti circa, dai una bella mescolata per assicurarti una cottura perfetta e dorata su tutti i lati!





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Patate croccanti: Il segreto è nell'amido! Tieni le patate tagliate in ammollo in acqua fredda per circa 15 minuti, poi sciacquale bene finché l'acqua non sarà limpida. Asciugale perfettamente con un canovaccio pulito prima di condirle: questo passaggio le renderà più croccanti fuori e morbide dentro.

Non affollare la teglia: Distribuisci patate e peperoni in un unico strato, senza sovrapporli troppo. Se sono troppo ammassati, l'umidità prodotta in cottura li farà lessare invece che arrostiti. Se necessario, usa due teglie.

Zero sprechi: Le bucce delle patate (se usi patate novelle o biologiche) possono diventare uno snack delizioso! Lavale bene, condiscile con olio, sale e paprika e cuocile in forno o in friggitrice ad aria finché non saranno croccanti.

COME SI CONSERVANO PATATE E PEPERONI AL FORNO

Se avanzano, puoi conservare le patate e i peperoni al forno in un contenitore ermetico in frigorifero per un paio di giorni.

Per farle tornare fragranti, evita il microonde.

Scaldale per qualche minuto in forno caldo a 200°C o in una padella antiaderente.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piacciono i contorni ricchi e le preparazioni al forno, ecco altre idee che potrebbero piacerti:

Sformato di patate goloso: Un piatto unico ricco e filante, perfetto per una cena sostanziosa e saporita.

Peperoni arrostiti: Un contorno estivo classico, leggero e saporito, perfetto per accompagnare carne,

pesce o formaggi.

Zucca e patate al forno: Un abbinamento autunnale delizioso e colorato, una variante da provare assolutamente.

Patate al forno con pancetta: Una versione ancora più sfiziosa e saporita delle classiche patate al forno, per un contorno super goloso.

Hamburger vegetariani di patate e peperoni: Un'idea originale e sfiziosa per usare questi ingredienti in modo diverso dal solito e creare un secondo piatto vegetariano.