

ANTIPASTI E SNACK

Patate lesse ripassate in padella

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO:
molto basso

NOTE:

PER QUESTA RICETTA PREFERITE PATATE A PASTA GIALLA. SE PREFERITE, POTETE SOSTITUIRE L'OLIO EXTRA



Le patate lesse ripassate in padella sono un [contorno](#) sfizioso, adatto per accompagnare sia secondi di carne che di pesce. Si tratta di patate lesse, tagliate a spicchi e fatte poi saltare in padella con aglio e olio extravergine di oliva a fiamma vivace, in modo che in cottura si crei una crosticina esterna croccante in contrasto con il cuore morbido delle patate lesse. Versatili e poco costose, sono tra gli ingredienti più amati e usati nella nostra cucina. Hanno il potere di trasformarsi in un piatto sempre diverso e ogni volta irresistibile! Scoprite le nostre migliori [ricette con le patate](#).

Altri modi gustosi di preparare le patate:

[Patate con panna acida e prezzemolo](#)

[Olive e patate](#)

[Patate con sugo di pomodoro](#)

INGREDIENTI

PATATE 600 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 60 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

AROMI A SCELTA (mix per arrosto) - 1
cucchiaino da tè

ROSMARINO FRESCO

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le patate lesse ripassate in padella abbiate cura di scegliere con cura le patate più o meno della stessa dimensione. Lavatele sotto il getto dell'acqua corrente e sistematele in una pentola colma di acqua fredda. Portate a bollore e da quel momento calcolate circa 20 minuti di cottura.





2 Fate intiepidire le patate; poi pelatele e tagliatele a fette non troppo sottili. Dividete ogni fetta a metà in modo da ottenere due spicchi.





3 In un tegame antiaderente, abbastanza capiente da poter disporre le patate senza ammassarle tra loro, mettete lo spicchio d'aglio e l'olio e fate rosolare leggermente a fiamma vivace. Eliminate l'aglio e aggiungete gli spicchi di patate. Fateli rosolare bene da un lato.





4 Girate le patate delicatamente dall'altro lato e aggiungete il rosmarino e il mix di aromi per arrosto. Dopo circa dieci minuti, quando sono dorate da ambo le parti, le patate sono pronte per essere servite e gustate. La combinazione croccante fuori e morbido dentro vi sorprenderà. Ottime servite calde accompagnate con salse, ma anche tiepide sono perfette.



