

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le patate al forno sono un contorno semplice e sfizioso, amato da tutti. Preparare le patate in forno sembra facile, ma spesso si fanno errori banali che possono rendere meno gustose le nostre patatine.

Tra i segreti per [patate a spicchi sfiziose cotte al forno](#), la pre-cottura in acqua è uno dei più famosi: renderà le patate al forno croccanti fuori e morbide dentro e favorirà quella doratura tipica che fa venire l'acquolina in bocca.

Il profumo del rosmarino e dell'aglio saranno il tocco da maestro per le vostre patate al forno perfette: il contorno per i secondi di carne, dal pollo allo [stinco](#), amato sia dagli adulti che dai bambini.

Queste patate al forno croccanti e dorate le ameranno tutti! Un asso nella manica da tirar fuori al momento più opportuno!

Se ami i contorni rustici, assieme alle patate al forno prova anche [melanzane e peperoni](#): stupirai gli amici!

INGREDIENTI

PATATE 1 kg

ROSMARINO 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Altre ricette di patate al forno?

[Patate al forno con speck](#)

[Rosti di patate al forno](#)

[Patate speziate al forno](#)

[Patate e uova al forno](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per fare delle ottime patate al forno croccanti, per prima cosa sbucciate e tagliate a tocchetti di un paio di centimetri per lato.



2 Sbollenta le patate in acqua già in ebollizione per un minuto.

Versa dell'olio su una teglia, poi scola le patate nella teglia.





3 Condisci con sale, pepe, 2 spicchi d'aglio e qualche rametto di rosmarino.

Aggiungi un'altro pò di olio e mescola per bene le patate.





4

Inforna a 190° una mezz'ora. Mescolandole di tanto in tanto.

Infine, quando le patate al forno sono pronte. impiatta.



CONSIGLIO

Posso cuocere le patate in padella?

[Certo ecco come si fanno le patate in padella.](#)

Che patata devo utilizzare per ottenere il miglior risultato?

Per ogni preparazione c'è quella adatta, in base alla consistenza ed al contenuto di acqua avremo quelle adatte per il forno, per la frittura, per fare gnocchi o purè.

Per il forno quelle a pasta gialla sono le migliori, sono più compatte e si mantengono integre in cottura. Sono adatte anche ad essere fritte, a tal proposito, sapete che un professore greco ha stabilito dopo avere eseguito numerosi calcoli e applicando diverse formule di chimica, fisica e

geometria solida, che per cuocere alla perfezione le patatine, devono essere tagliate in bastoncini di 4 centimetri e per friggerle occorrono esattamente 12 minuti e 30 secondi? Noi ci accontentiamo di andare ad occhio, appena sono ben dorate tiratele fuori, una spolverata di sale e spazzolatele pure!

Come posso inserire questo contorno in un menù?

Sono il partner perfetto di ogni carne, pesce e anche verdura! Provate questa ricetta con gli [stinchi di maiale](#) oppure con i [funghi porcini](#) connubi favolosi!

Me ne sono avanzate un po' come potrei riutilizzarle?

Potresti farci la [frittata](#)!

COME PREPARARE LE PATATE AL FORNO

Tagliare le patate a cubotti e lessarle fino a metà cottura in abbondante acqua bollente.

Scolarle e trasferirle in una teglia con dell'olio extravergine d'oliva.

Condirle con sale e pepe, rosmarino, aglio intero ed olio. Aggiungere anche qualche fogliolina di salvia, come per il rosmarino solo se piace!

Cuocere in forno a 200°C per 40 minuti.