

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate al forno

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

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

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



Le patate al forno sono un [contorno](#) semplice, sfizioso e amato da tutti. Prepararle è sicuramente facile, ma spesso si commettono errori banali che possono rendere meno gustose le nostre patatine. Oggi, con la nostra ricetta, vogliamo farti vedere come è possibile cucinare delle golose e croccanti patate al forno come quelle che facevano le nostre nonne!

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, delle deliziose patate al forno morbide dentro e croccanti fuori!

Ecco altre [ricette con le patate](#) che potrebbero

piacerti:

[Gnocchi di patate facili](#)

[Vellutata di porri e patate](#)

[Spezzatino in umido con patate](#)

[Polpettone di tonno e patate](#)

[Gateau di patate](#)

INGREDIENTI PER FARE LE PATATE AL

FORNO

PATATE 1 kg

ROSMARINO 1 rametto

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

COME FARE LE PATATE AL FORNO

- 1 Per ottenere delle ottime patate al forno croccanti, è importante sbucciarle e tagliarle a tocchetti di un paio di centimetri per lato.





- 2 Sbollenta le patate in acqua già bollente per un minuto. Ungi una teglia da forno con dell'olio extravergine di oliva, scola le patate e distribuiscile in un unico strato nella teglia unta.



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

Aggiungi un altro filo d'olio extravergine d'oliva e mescola bene le patate.





4 Inforna a 190°C per circa mezz'ora, mescolale di tanto in tanto con una paletta di legno per non rovinarle. Infine, quando le patate al forno sono cotte, sfornale e servile caldissime.



COME OTTENERE PATATE AL FORNO CROCCANTI FUORI E MORBIDE

Tra i trucchi per ottenere delle patate a spicchi cotte al forno, la precottura in acqua è uno dei più noti: questo passaggio renderà le patate **DENTRO** croccanti fuori e morbide dentro, favorendo una doratura uniforme.