

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate impanate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [55 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

PATATE 1,1 kg circa ,sbucciate e tagliate a metà orizzontali - 6

PANGRATTATO 250 gr

BURRO fuso - 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

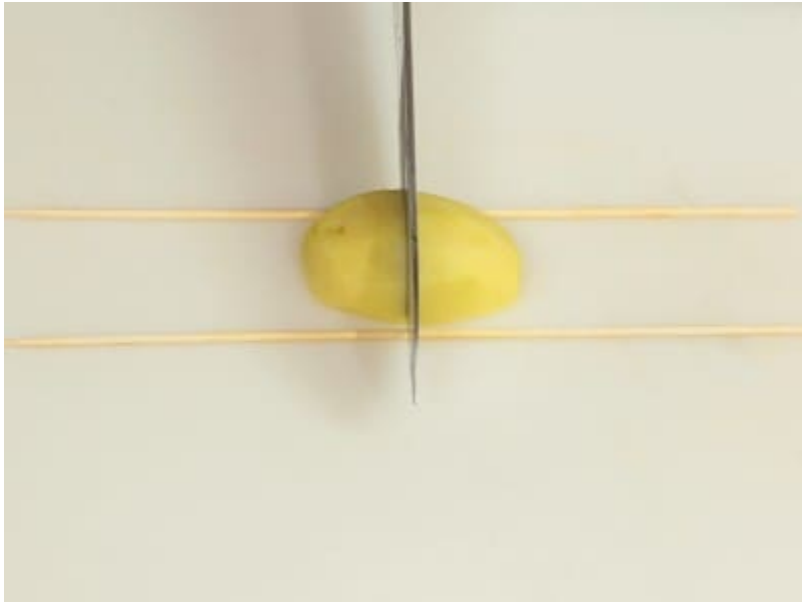
Un contorno tanto semplice da preparare quanto saporito e coreografico. Ottimo da accostare sia a carne che a pesce.

### PREPARAZIONE

**1** Scaldare il forno a 180°C.

Collocare la metà di una patata con la parte tagliata verso il basso su di un tagliere.

Posizionate due spiedini ai lati della patata ed affettatela finemente.



**2** Gli spiedini eviteranno che il coltello affondi completamente.



**3** Ripetete l'operazione con tutte le patate.

Trasferite le patate in una teglia da forno foderata con un foglio di carta forno formando un solo strato.

Cospargete le patate con il pangrattato e conditele con un giro d'olio.



4 Arrostate le patate al forno per circa 25 minuti.