

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Patate in padella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **8 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

PATATE 1.2 kg

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 2

RAMETTO DI ROSMARRINO 3 rametti

SALE

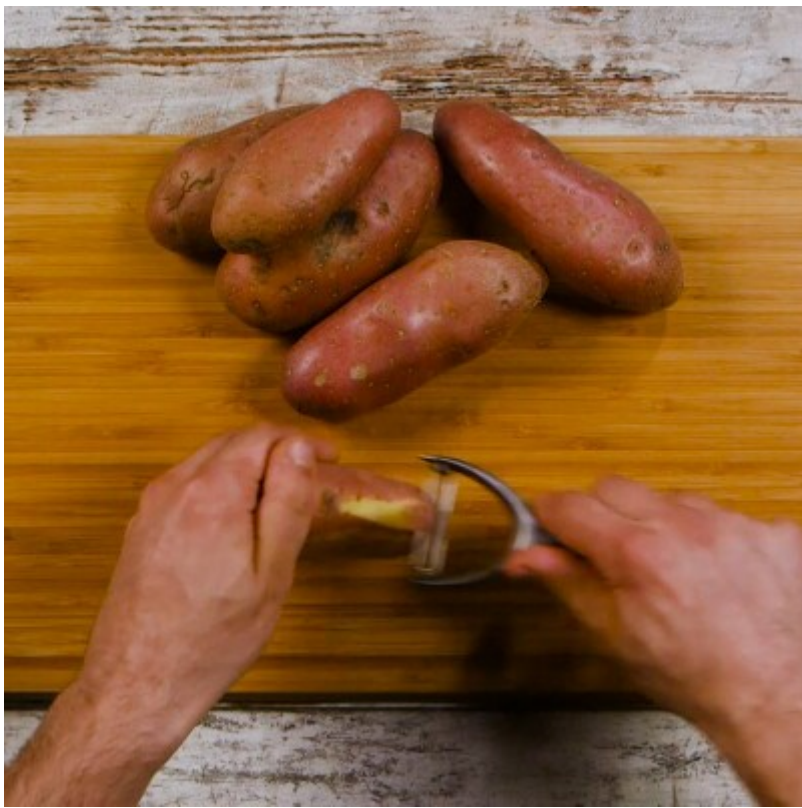
PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

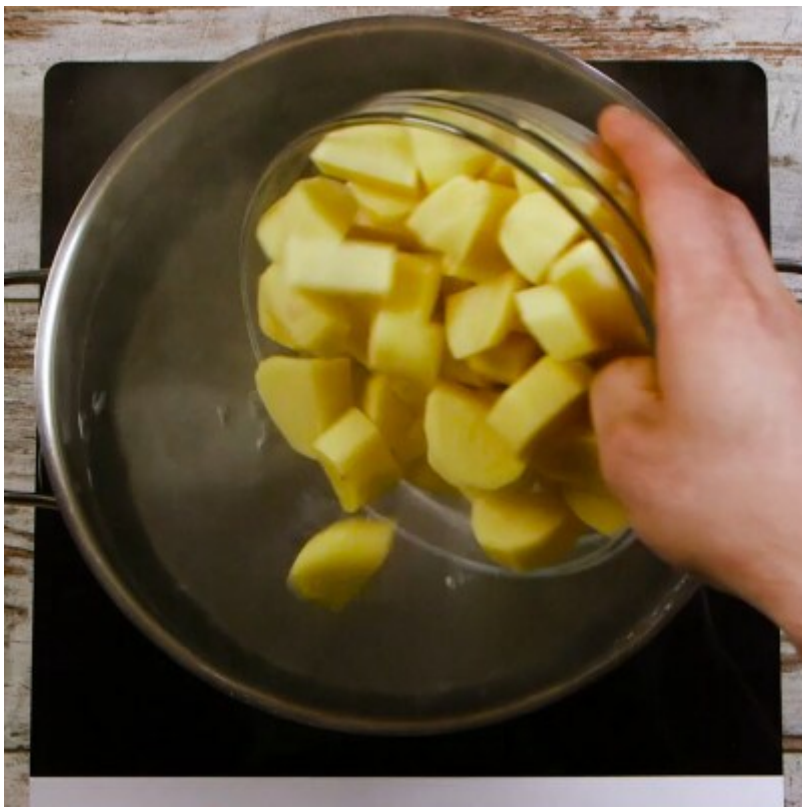
Patate in padella: che ne dite di fare stasera? Eh sì perché qualunque sia il vostro menù, di carne o pesce, le patate ci stanno benissimo. Una ricetta questa davvero infallibile che vi permetterà di non sbagliare e di ottenere patate croccanti e perfette. Seguite i nostri consigli e se le amate particolarmente vi lasciamo anche un'altra idea molto gustosa e semplice: provatele gratinate!

## Preparazione

- 1 Per realizzare le patate in padella: pelate le patate e tagliatele in pezzi regolari di simili dimensioni così da poter ottenere una cottura omogenea.



- 2 Tuffatele poi in acqua bollente salata e lasciatele cuocere per poco meno di un minuto. Scolatele, asciugatele bene e fatele intiepidire per qualche istante.



- 3** Scaldate intanto un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, in una padella antiaderente abbastanza capiente da contenere i pezzi di patate preparati, senza che si sovrappongano.
- 4** Mettete le patate in padella con l'olio bollente e fatele rosolare a fiamma medio-bassa, aggiungete il rosmarino spezzettato e gli spicchi di aglio lasciati in camicia.
- 5** Continuate la cottura fino a completa doratura girando i pezzi in modo che si colorino

uniformemente. Valutate la consistenza infilzando le patate con una forchetta o uno stuzzicadenti, regolate di sale e pepe quindi servite.