

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Patate Novelle al Forno Croccanti

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO:

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

---



Sei alla ricerca del contorno perfetto per svoltare la cena in pochi minuti? Le **patate novelle al forno croccanti** sono esattamente la risposta che stai cercando, un jolly imbattibile che mette sempre d'accordo tutti a tavola.

La particolarità di questa ricetta sta nella sua incredibile praticità. Non dovrai nemmeno pelarle: la buccia sottile delle patate novelle, infatti, diventa irresistibile in cottura e racchiude tutto il sapore autentico di questo piatto rustico.

Se ami questo genere di ricette, dai un'occhiata anche alla nostra selezione speciale con [6 contorni di patate semplici e genuini che stanno bene con tutto](#)

per trovare sempre l'idea giusta.

Preparare le **patate novelle al forno con la buccia** richiede appena 5 minuti di orologio. Il vero segreto per averle perfette, senza sbollentarle prima, è il condimento iniziale con olio evo, sale, pepe e aromi fatto direttamente in una ciotola.

Questo passaggio assicura una doratura uniforme e una consistenza da applausi: una crosticina dorata fuori che custodisce un cuore incredibilmente morbido, polposo e per nulla asciutto.

A differenza delle [classiche patate al forno](#) tagliate a cubetti, le novelle lasciate intere mantengono l'umidità interna ideale, regalandoti un contrasto di consistenze unico a ogni morso.

Vuoi sperimentare altre varianti sfiziose e altrettanto croccanti? Prova subito la nostra [millefoglie di patate croccanti](#) oppure le originali [patate schiacciate al forno croccanti](#), due alternative perfette per stupire i tuoi ospiti.

Ovviamente, questo contorno si sposa a meraviglia con i secondi della tradizione italiana. È il compagno ideale per un intramontabile [pollo con patate](#) al profumo di rosmarino o per accompagnare arrosti e grigliate.

Se invece hai poco tempo e preferisci evitare l'uso del forno senza rinunciare al gusto, ricorda che puoi sempre contare sulle nostre [patate lesse ripassate in padella](#), una soluzione velocissima e ricca di sapore.

Sei pronto a preparare il contorno più amato di sempre? Accendi il forno a 200°C, prendi la tua pirofila preferita e segui passo dopo passo i nostri semplicissimi passaggi per portare in tavola una vera bontà!

## INGREDIENTI PER LE PATATE NOVELLE

### AL FORNO

PATATE NOVELLE con la buccia - 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

PEPE NERO

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 2 rametti

## COME FARE DELLE PERFETTE PATATE NOVELLE AL FORNO CON LA

- 1** Inizia lavando accuratamente le patate novelle sotto l'acqua corrente per eliminare ogni residuo di terra. Successivamente, **tamponale con un canovaccio pulito** per asciugarle alla perfezione.

Trasferisci le patate ben asciutte all'interno di una ciotola capiente e **condisci con olio evo, sale e pepe** a tuo piacimento.





**2** A questo punto, unisci alla ciotola gli **aghi di rosmarino fresco** e lo spicchio d'aglio.

**Mescola accuratamente** il tutto, facendo in modo che il condimento rivesta uniformemente ogni singola patata.

Infine, distribuisci le patate novelle all'interno di una **pirofila da forno capiente**, disponendole preferibilmente su un unico strato.

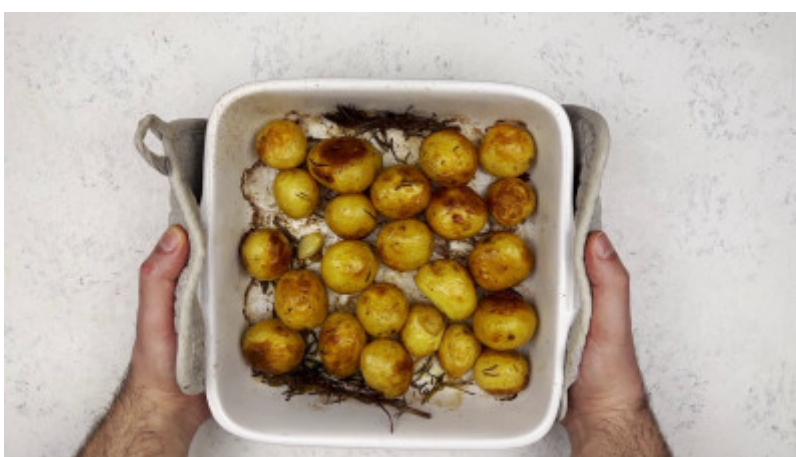


**3** Completa la preparazione unendo nella pirofila anche i rametti di rosmarino interi, che

sprigioneranno un profumo eccezionale durante la cottura.

Cuoci in **forno statico preriscaldato a 200°C per 30 minuti**, scuotendo leggermente la teglia a metà cottura per uniformare la doratura.

Sforna quando le tue patate novelle avranno sviluppato una **crosticina super croccante** all'esterno e risulteranno tenere all'interno.



## COME CONSERVARE LE PATATE NOVELLE AL FORNO

Se ti avanzano delle patate novelle al forno, puoi **conservarle in frigorifero per 2-3 giorni** al massimo, chiuse all'interno di un contenitore ermetico ben sigillato.

Per gustarle di nuovo al meglio, ti consiglio di **riscaldarle in forno ventilato a 180°C** o in padella con un filo d'olio per pochissimi minuti, in modo da restituire loro la giusta fragranza.

Ti suggerisco di **evitare il forno a microonde** per il riscaldamento, poiché l'umidità creata all'interno tenderebbe a rendere la buccia molle e gommosa, rovinando la consistenza.

La **congelazione è sconsigliata**: le patate cotte al forno tendono a perdere consistenza e a diventare acquose una volta scongelate, smarrendo tutta la loro caratteristica croccantezza.

## I CONSIGLI DELLO CHEF

Per ottenere una cottura perfettamente omogenea, seleziona sempre **patate novelle della stessa dimensione**. Se alcune sono troppo grandi rispetto alle altre, tagliale a metà per uniformarle.

Il vero segreto dello chef è **non affollare mai la pirofila**. Le patate devono essere disposte su un unico strato: se si sovrappongono, l'umidità creerà un effetto vapore che le renderà molli.

Vuoi una crosticina ancora più irresistibile? Prima di mescolarle nella ciotola, puoi aggiungere un cucchiaino di **amido di mais (maizena)** al condimento, che assorbirà l'umidità in eccesso.

Per un tocco di sapore in più, puoi arricchire il tuo contorno aggiungendo della **paprika dolce o della curcuma**, che doneranno anche un colore dorato ancora più invitante.

Se a fine cottura desideri una doratura da record, attiva la **funzione grill del tuo forno** per gli ultimi 3-5 minuti, tenendo sempre d'occhio la teglia per evitare di bruciare il rosmarino.