

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Patate saltate di Gordon Ramsay

di: *lyra*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

Patate
olio di oliva
aglio
poco burro
rosmarino
sale e pepe.

Queste sono le patate saltate preparate con la ricetta di Chef Gordon Ramsay, vi consiglio di provarle, il risultato è assicurato, perfette patate saltate, croccanti fuori e morbide dentro.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare e spazzolare bene le patate, tagliarle a metà (senza sbucciarle) e tuffarle in una pentola di acqua bollente salata. Alla ripresa del bollore cuocere per 5 minuti. Scolare le patate e farle riposare un po' per permettere all'umidità di evaporare, facendo così avremo delle belle patate dalla buccia croccante.

Scaldare una padella sul fuoco, aggiungere l'olio di oliva, non troppo, e scaldarlo bene. Aggiungere le patate con la parte tagliata verso il basso, attenzione agli schizzi d'olio) salare, pepare e aggiungere l'aglio schiacciato con lo spremi-aglio, oppure grattugiato. Muovere le patate senza girarle per evitare che attacchino sul fondo. A metà cottura quando saranno dorate, girarle e continuare a muoverle. Verso la fine della cottura aggiungere il burro assicurandosi che si distribuisca bene nella padella, questo farà in modo che la crosta della patate acquisti maggior croccantezza. Aggiungere alla fine due rametti di rosmarino tritato. Le nostre patate sono pronte, croccanti e dorate all'esterno, morbide all'interno. Se poi le volete ancora più golose potete gustarle con sopra una fettina di formaggio e passarle qualche secondo nel micro fino a quando il formaggio si sarà fuso.



