

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Patate speziate al forno

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **patate speziate al forno** costituiscono un ottimo accompagnamento per secondi di carne o pesce che necessitano di un contorno di carattere. Spesso avrete avuto modo di consumarle nei più celebri fast-food, bene! Da oggi le potrete preparare direttamente a casa con ingredienti di cui conoscete la provenienza.

Spicchi croccanti e saporiti a tal punto che uno tira l'altro fino ad arrivare alla fine della teglia!

## INGREDIENTI

PATATE 1 kg  
PAPRIKA DOLCE 2 cucchiaini da tavola  
PAPRIKA PICCANTE 1 cucchiaino da tavola  
CUMINO 1 cucchiaino da tè  
AGLIO IN POLVERE 2 cucchiaini da tè  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Portate una pentola colma d'acqua ad ebollizione.

Tuffatevi le patate, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 10 minuti.



2 Nel frattempo, riunite in una ciotola l'olio e le spezie.



3 Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.



4 Scolate gli ortaggi, trasferiteli in acqua fredda, sbucciateli e tagliateli in spicchi.



5 Versate l'olio speziato sugli spicchi e mescolate con le mani per condire in modo uniforme.



6 Ungete una teglia con abbondante olio e versatevi gli spicchi in un unico strato.





**7** Infornate a 180°C per circa 30-40 minuti o fino a cottura completa.



**8** Servite il contorno ben caldo come accompagnamento ad un secondo di carne o pesce.

**CONSIGLIO**