

Patate al forno

Ingredienti (per 4 persone)

patate	1	kg
rosmarino		q.b.
spicchio di aglio	1	unità
olio extravergine di oliva		q.b.
sale marino integrale fino		q.b.

Procedimento:

Preriscaldate il forno a 200 gradi.

Riempite una pentola di acqua e portate ad ebollizione. Salate l'acqua.

Lavate e sbucciate le patate

Tagliatele a cubetti di circa un centimetro e mezzo per un centimetro e mezzo.

Sciacquatele per eliminare l'amido in acqua fredda (le patate saranno più croccanti).

Sbollentate le patate nell'acqua bollente per 3 minuti. Scolatele bene e versatele in una pirofila ricoperta di carta forata.

Adagiate le patate e oliatele con l'olio.

Cospargete con il rosmarino e aggiungete i due spicchi di aglio.

Mescolate bene con un cucchiaio e cuocete per circa 20/30 minuti fino a doratura.