

Patate al forno

A chi non piacciono le patate al forno? Croccanti e gustose, sono un contorno ideale per moltissimi piatti.

Preparazione:

Sbucciate le patate, tagliatele a dadini e immergetele per cinque minuti in abbondante acqua per far perdere un po' d'amido.

Sciacquatele e asciugatele in un panno pulito.

Ungete una teglia con l'olio, disponeteci le patate, cospargete di rosmarino e sale.

Infornate a 180 gradi per circa 45 minuti rigirandole a metà cottura.

Accorgimenti:

Per preparare delle patate al forno più croccanti, potete aggiungere il sale solo a fine cottura, per evitare che trattengano l'acqua.

Il tempo di cottura varia secondo la qualità delle patate e delle dimensioni in cui sono state tagliate.

Idee e varianti:

Per velocizzare i tempi di cottura, prima di infornare le patate potete immergerle per qualche minuto in abbondante acqua bollente.

Potete insaporire le patate al forno aggiungendo anche un po' d'aglio durante la cottura.

Per preparare le patate al forno cominciate preriscaldando il forno a 200°C.



Pelate quindi le patate (1) e riducetele in cubetti di medie dimensioni (2). Risciacquate più volte i cubetti di patate con acqua fredda (3), fino a che l'acqua non risulterà più torbida, le patate perderanno così l'amido e risulteranno più croccanti dopo la cottura in forno.



Sbollentate le patate per 3/4 minuti (4) poi scolatele bene. Ungete abbondantemente una teglia larga (5), versateci sopra le patate, che dovranno essere ben separate l'una dall'altra, cospargetele di rosmarino, aggiungete i due spicchi d'aglio tagliati a metà e irrorate ancora con dell'olio (6). Mettete la teglia in forno e cuocete per circa un'ora, mescolando le patate a metà cottura. Dieci minuti prima di spegnere il forno salate le patate e accendete il grill, di questo modo le patate al forno saranno ben dorate e croccanti!