

Patate cipolla e pecorino

Le **patate cipolla e pecorino** sono gustose patate al forno che cuociono condite con olio, aglio, rosmarino, cipolla rossa tritata e Pecorino Sardo. Sono particolarmente aromatiche e saporite, con una deliziosa crosticina superficiale.

Le **patate cipolla e pecorino** si sposano ottimamente con secondi piatti a base di carne, oppure vegetariani. Per prepararle sono ottime patate a pasta gialla, sode e capaci di assorbire bene il condimento.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **240Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 1 rametto di rosmarino
- 6 foglie di salvia
- 4 spicchi di aglio
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Salamoia bolognese o sale aromatico
- Pecorino sardo

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto, ma non ventilato.
- Lavare le patate sotto acqua corrente e pelarle. Tagliarle a tocchetti.
- Lavare il rosmarino, le foglie di salvia, spellare l'aglio e pelare la cipolla.
- Ungere una pirofila con un filo d'olio extravergine di oliva.
- Mettere le patate in una ciotola, tritarvi grossolanamente la cipolla e l'aglio.
- Cospargere con un pizzico di salamoia bolognese e mescolare accuratamente. La salamoia Bolognese è un sale aromatizzato con erbe e spezie. Si può sostituire con normale sale fino.
- Disporre le patate nella pirofila, unire qui e là le foglie di rosmarino e di salvia.
- All'ultimo cospargere con un'abbondante grattugiata di pecorino e infornare.
- Cuocere per 35-40 minuti, quindi servire tiepide.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Pecorino Sardo.