

Cubetti di patate in padella

I **cubetti di patate in padella** sono un contorno a base di patate semplice da preparare, alternativo alle patate al forno, ma ugualmente buono e saporito. Per ottenere **cubetti di patate in padella** croccanti fuori e morbidi dentro, scegliere patate a pasta gialla piuttosto sode e poco acquose.

La salamoia bolognese indicata in ricetta è un sale aromatizzato con aglio, rosmarino e salvia. Se non lo trovate potete sostituirlo con un qualsiasi sale aromatico a piacere.

I **cubetti di patate in padella** sono ottimi appena preparati, molto caldi, in modo che la crosticina esterna sia ancora leggermente croccantina. Si abbinano bene un po' a tutte le pietanze, ma in particolare con quelle a base di carne o di pesce.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **230Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 pizzico di Salamoia bolognese
- 1 rametto di rosmarino per decorare

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle e affettarle nello spessore di un centimetro circa. Ricavare quindi dei cubetti di un centimetro di lato.
- Metterle, man mano che sono pronte, in una ciotola di acqua ghiacciata, sciacquarle bene e tamponarle con uno strofinaccio pulito.
- Lavare il rosmarino, spellare l'aglio.
- In una capace padella mettere l'olio, da cospargere uniformemente sul fondo, assieme all'aglio e farlo ben dorare.
- Unire le patate, farle saltare 4-5 volte, quindi cospargere con un pizzico abbondante di salamoia bolognese o altro sale aromatico a piacere.
- Cuocere a fiamma media, senza coprire, per 20 minuti circa, saltandole piuttosto spesso.
- Verso fine cottura alzare la fiamma per dare una doratura finale.
- Ritirarle su un foglio di carta da cucina, quindi servirle decorando con foglie di rosmarino.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Per ottenere cubetti di patate in padella perfetti è molto importante regolare la fiamma. Devono cuocere all'interno, si deve formare la crosticina croccante, ma non devono bruciare. È importante quindi seguire attentamente la cottura per acquisire manualità e in breve diventeranno semplicissime da preparare.

