

Mazzetti di patate al forno

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 170Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 500 g di patate
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Salamoia bolognese
- Pepe nero macinato al momento
- Parmigiano Reggiano
- 100 g di speck

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200° C.
- Sциaquare le patate sotto acqua corrente, spellarle, tagliarle a bastoncino di circa un centimetro di lato, meglio se con l'apposito attrezzo.
- Raccoglierle in una ciotola di acqua ghiacciata e lasciarle ammollo per 5 minuti.
- Nel frattempo lavare un rametto di rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Scolare le patate ed asciugarle con uno strofinaccio.
- Condirle in una terrina con l'olio, un pizzico abbondante di salamoia bolognese, un cucchiaino di rosmarino tritato, una macinata di pepe ed un'abbondante grattugiata di Parmigiano Reggiano.
- Foderare una teglia con carta da forno, mettervi le patate, infornare e cuocere per 30 minuti circa. Prolungare di qualche minuto la cottura sotto il grill del forno se le patate non dovessero avere un bell'aspetto dorato e croccante.
- Ritirate le patate, raccoglierle in mazzetti arrotolando alla base una fettina di speck e fermando con uno stuzzicadenti.
- Sono ottimi sia caldi, sia tiepidi.



STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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