

Patate al forno rosse

Le **patate al forno rosse** sono un contorno a base di patate cotte nel forno con cipolla, pomodoro e origano. Hanno un sapore molto particolare e caratteristico, che si sposa bene soprattutto con secondi piatti a base di carne.

Le **patate al forno rosse** sono ottime anche il giorno dopo, ben riscaldate nel forno. Si possono anche congelare e conservare così per un mesetto. Al momento di consumarle riscaldarle direttamente nel forno.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **200Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 400 g di patate
- 1 cipolla rossa di piccole dimensioni
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 80 g di passata di pomodoro
- Sale fino
- Origano

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle, e tagliarle a bastoncino.
- Sbucciare la cipolla e tritarla finemente.
- Ungere una pirofila con l'olio e mettervi la cipolla, le patate, la passata di pomodoro, un pizzico di sale e una manciata di origano.
- Girare accuratamente, coprire con la carta stagnola e infornare nel forno preriscaldato a 220°C per 20 minuti.
- Trascorso il tempo indicato togliere la stagnola, abbassare il forno a 200° e proseguire la cottura di altri 20 minuti.
- Assaggiare prima di sfornare e nel caso le patate non fossero ben cotte proseguire la cottura di altri 5-10 minuti.
- Servire tiepide.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

