

# Patate novelle al forno con cipolle e rosmarino

Le **patate novelle al forno con cipolle e rosmarino** sono un contorno gustosissimo preparato con piccole patatine novelle, che si trovano in tarda primavera, dalla buccia sottilissima e il sapore unico.

Le **patate novelle al forno con cipolle e rosmarino** si prestano bene per essere abbinate con secondi piatti a base di pesce o di carne, soprattutto di maiale o di agnello.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **200Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 400 g di patate novelle di piccola dimensione
- 1 cipolla rossa
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Salamoia bolognese

## PREPARAZIONE

- Lavare le patate e pelarle.
- Pulire la cipolla rimuovendo le estremità e lo strato esterno di consistenza cartacea. Tritarla molto finemente.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una pirofila l'olio, le patate, la cipolla e il rosmarino tritato. Unire un pizzico di salamoia bolognese e mescolare bene.
- Infornare nel forno preriscaldato a 200° C per 45 minuti.
- Trascorso il tempo indicato verificare la cottura pungendo una patata con uno stecchino: deve entrare morbidamente.
- Servire.

## PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

## STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



### I consigli di Barbara

Le patate novelle si raccolgono in maggio e giugno, ma si trovano facilmente sul mercato fino a settembre.