

Patate in padella

Le **patate in padella** sono un contorno a base di patate semplice da preparare, alternativo alle patate al forno, ma ugualmente buono e saporito.

Le **patate in padella** sono ottime appena preparate, molto calde, 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 **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- Lavare le patate, pelarle, e tagliarle a spicchi. Metterle in una ciotola di acqua ghiacciata, sciacquarle bene e tamponarle con uno strofinaccio pulito.
- Lavare il rametto di rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- In una capace padella mettere l'olio, da cospargere uniformemente sul fondo, assieme all'aglio sbucciato e farlo ben dorare. Unire il rosmarino tritato e le patate.
- Farle saltare per un paio di minuti a fiamma vivace, quindi cospargere con un pizzico abbondante di salamoia bolognese.
- Coprire e cuocere a fiamma media per 20 minuti, girando di tanto in tanto.
- A fine cottura alzare la fiamma, scoperchiare, regolare di sale e cuocere per qualche minuto a fiamma vivace per far rosolare le patate.
- Servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne, pesce o formaggio.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

