

Patate viola alla paprica

Le **patate viola alla paprica** sono un contorno a base di patate vitelotte, dal particolare colore viola e la forma affusolata. Cuociono nel forno aromatizzate con una leggera panatura alla paprica. Hanno una consistenza tenera e croccantina allo stesso tempo e sono poco caloriche.

Le **patate viola alla paprica** si adattano ad accompagnare secondi piatti di ogni tipo, anche di pesce, e sono deliziose appena sfornate, ma anche tiepide. Volendo possono anche essere riscaldate, sempre nel forno... se avanzano!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **190Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**



INGREDIENTI

- 400 g di patate vitelotte
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 cucchiaio di pane grattugiato
- Paprica dolce o piccante a piacere
- Sale

PREPARAZIONE

- Lavare le patate e pelarle. Affettarle nello spessore di 2-3 millimetri. Se avete una mandolina verranno perfette, tutte con lo stesso spessore e in poco tempo.
- Metterle man mano che si affettano in una ciotola piena di acqua fredda ghiacciata. Sciacquarle bene, scolarle e metterle ad asciugare spargendole su uno strofinaccio pulito.
- Ungere una teglia da forno antiaderente con un filo d'olio ben cosparso con un pennello da cucina e disporvi le patate in un solo strato accavallandole leggermente.
- Salare.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente assieme all'aglio spellato. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Mescolare in una ciotolina il pangrattato con il trito e la paprica.
- Distribuire il pane aromatico sulle patate.
- Condirle con un filo d'olio e infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 20-25 minuti circa.
- Servirle calde e croccantine.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se avanzano sono ottime anche il giorno dopo. Conservarle in frigorifero, ben coperte, e scaldarle brevemente nel forno prima di gustarle.