

Patate al forno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1Kg di patate
- Rosmarino
- Alloro
- Aglio uno spicchio
- Sale (qb)
- Pepe nero
- Olio extravergine (EVO)

Facile: Preparazione - Cottura: 40/50 minuti

Messe le patate in una teglia di acciaio, ben distese per non creare troppe sovrapposizioni al fine di garantire una cottura omogenea a tutte, le patate vanno condite con un filo, non parsimonioso di olio, del sale e pepe quanto basta (qb), uno bello spicchio di aglio, senza togliergli la pellicina, quindi lasciandolo come si dice in camicia e 2/3 rametti di rosmarino precedentemente lavati e asciugati e un mio tocco personale ci metto anche 2/3 foglie di alloro sempre lavate e asciugate e le **patate al forno** vanno cotte a 180° per circa 40 minuti e poi vanno girate e va continuata la cottura per altri 15/20 minuti. Consiglio di togliere lo spicchio d'aglio prima di terminare la cottura affinché non si confonda con una patata quando lo servirete.