



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



PATATE AL FORNO

INGREDIENTI:

Patate Fresche Gr 1000 (sporche)
Olio E.V. d'Oлива Gr 150
Aglio Fresco 2 (spicchi)
Rosmarino Fresco Gr 50 (sporco)
Sale da Odori Q.B. (salamoia bolognese)

PROCEDIMENTO:

Lavare le patate, pelarle e tagliarle a cubi uniformi di 4 cm di lato, metterli in un tegame e fare scorrere acqua fredda per 3 minuti.
Dopo 3 minuti scolare le patate, rimetterle nel tegame, coprirle con acqua fredda, mettere il tegame sul fuoco forte, portare al bollore e fare bollire per 2 minuti.
Scolare le patate, metterle in una placca da forno calda, contenente l'aglio pelato, il rosmarino e l'olio d'oliva, salare con sale da odori, molto velocemente mescolare e infornare a forno caldo, funzione ventilato, T200°, se c'è usare la funzione ventilato, cuocere fino a cottura e rosolatura delle patate, circa 30 minuti.
E' possibile anche fare la cottura, sul fuoco, usando una padella antiaderente grande, diametro 35 centimetri, e un coperchio uguale o leggermente più piccolo.
Nella padella, prima delle patate, mettere solo metà dell'olio, l'aglio, il rosmarino e scaldare molto bene, aggiungere poi le patate sempre preparate come per farle al forno. Praticamente dovete cuocere, a fuoco medio-alto, le patate coperte controllandole e mescolandole frequentemente, fino a farle rosolare più uniformemente possibile. Saranno leggermente diverse, ma ugualmente buone.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com