

# Patatine novelle al rosmarino

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 5 min	 <b>Cottura:</b> 60 min	 <b>Dosi per:</b> 4 persone
 <b>Costo:</b> Molto Basso	 <b>Difficoltà:</b> Molto Basso	

Le patatine novelle al rosmarino, rappresentano un contorno molto apprezzato ed invitante, di facile esecuzione e adatto per accompagnare moltissime pietanze, sia rustiche che raffinate.

Potete acquistare le patatine novelle con la buccia o senza, a seconda dei gusti o della preparazione che volete realizzare, e cucinarle in forno, con un minimo impegno di spazio e presenza, oppure in padella, seguendo personalmente un po' di più la cottura.

Per preparare le patatine novelle al rosmarino, bastano davvero pochi ingredienti: l'olio, il rosmarino, il sale e l'aglio.



## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Aglio</b> 2 spicchi	<b>&gt;&gt; Rosmarino</b> 2 rametti
<b>&gt;&gt; Olio</b> 1/2 bicchiere	<b>&gt;&gt; Sale</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Patate</b> novelle 800 gr	

## Preparazione



Per preparare le patatine novelle al rosmarino per prima cosa accendete il forno a 180-200°. Lavate ed asciugate le patatine novelle (1), poi senza sbuciarle, ponetele in una teglia della quale avrete preventivamente cosparso il fondo con metà dell'olio. Sbucciate e tagliate in 4 parti ogni spicchio di aglio, che metterete, insieme al sale e agli aghi di rosmarino, nella teglia insieme alle patatine; mischiate ed annaffiate il tutto con il restante olio (3), poi infornate per almeno 1 ora, ricordandovi di girare le patate di tanto in tanto. La cottura ottimale, dipende dalla grandezza delle patate; prima di estrarle definitivamente dal forno, oltre a verificare la giusta dose di sale, provate a tagliare a metà una delle patate più grosse per accertarvi dell'effettiva cottura. Nel caso che sia ancora leggermente dura, prolungate la permanenza in forno di qualche altro minuto.

## Consiglio

Per preparare le patatine novelle in padella, ponete nella stessa l'olio (se volete anche un po' di burro), l'aglio schiacciato, gli aghi di rosmarino, e fateli dorare leggermente; aggiungete poi le patatine, mescolate e fate cuocere a fiamma bassa coprendo con un coperchio; girate di tanto in tanto, fino a quando le patate saranno ben rosolate e cotte internamente, poi togliete l'aglio, salate e servite immediatamente.

