

Patate al rosmarino

Le patate al rosmarino si preparano tagliando a spicchi le patate e rosolandole a fuoco vivo in padella con il rosmarino fino a doratura. Ecco i passaggi per le patate al rosmarino.



INGREDIENTI

- 1 Kg Patate
- 1 rametto Rosmarino
- 1 dl Olio extravergine
- 2 Aglio a spicchi
- 2 Salvia, foglie
- q.b. Noce moscata
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Pelate le patate, lavatele, asciugatele e tagliatele a spicchi. Lavate e asciugate la salvia e il rosmarino. Sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli leggermente.



Scaldate l'olio in una padella e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio, poi aggiungete i dadini di patate e rosolatele a fuoco vivo, mescolando di continuo con un cucchiaio di legno e aggiungendo acqua se necessario.



Quando le patate saranno ben dorate, unitevi la salvia e il rosmarino, un'abbondante grattata di noce moscata, un pizzico di sale e una macinata di pepe.



Abbassate quindi la fiamma, aggiungete un poco di acqua e proseguite la cottura per 20 minuti. A cottura ultimata togliete la padella dal fuoco, trasferite le patate su un piatto da portata e servitele subito in tavola.