

Patate gratinate al forno

CONTORNO

Difficoltà:

facile

Tempo di preparazione:

45 minuti

Calorie:

390 cal/porzione

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg. di patate a pasta gialla
- 1 rametto di rosmarino
o rosmarino secco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 120 gr. di pangrattato
- 50 gr. di parmigiano
reggiano grattugiato
- brodo vegetale
- sale e pepe
- 5 o 6 cucchiaini di olio
extravergine

*Se volete che
il gratin sia
più croccante,
riscaldare il forno
a 200 gradi
e gratinate
per 5 minuti*

1 Accendete il forno ventilato a 180 gradi per preriscaldarlo.

2 Pelate le patate, lavatele e, mentre andate avanti con la preparazione, lasciatele a bagno in acqua fredda per evitare che anneriscano.

3 Tritate grossolanamente gli aghi di rosmarino con l'aglio e fate soffriggere il trito in una padella antiaderente con 4 cucchiaini d'olio e allungate con un mestolo di brodo vegetale perché non aderisca.

4 Tagliate le patate a fette alte circa 1 cm e mettetele in padella in modo che siano sovrapposte il meno possibile

per favorire una cottura uniforme. Salate e mescolate con frequenza.

5 Intanto in una ciotola mischiate il pangrattato, il parmigiano e il prezzemolo tritato o finemente tagliuzzato e amalgamate con 1 o 2 cucchiaini d'olio.

6 Dopo una quindicina di minuti di cottura a fuoco medio-basso, le patate sono pronte per essere adagiate con ordine su una teglia rivestita con la carta antiaderente. ospargetele con un po' di pepe (questo ingrediente è facoltativo) e con il misto per il gratin già preparato.

7 Infornate e fate gratinare per 10/15 minuti.

