

# Patate al forno

Scegliete delle patate a pasta soda e non farinosa facili da preparare per farle diventare croccanti, seguite queste semplici accorgimenti:

Sbucciate le patate e lavatele, tagliatele a spicchi quindi lasciatele in ammollo in acqua fredda per circa 1/2 ora per farle perdere l'amido. Scolatele, asciugatele con un panno e disponetele in una ciotola grande, a questo punto unite l'aglio, il rosmarino lavato e asciugato, l'olio e il sale. Mescolate bene con le mani e disponetele nella teglia, coperta di carta da forno, in modo che non si sovrappongano. Cuocete le patate in forno ventilato a 180 gradi per circa 20 minuti, avendo cura di girarle a metà cottura. Sfornatele e servitele accanto al piatto principale.