

## PATATE AL FORNO 3

Ingredienti per 4 persone:

- patate
- abbondante olio d'oliva
- poco rosmarino
- abbondante salvia
- aglio
- peperoncino (o pepe)
- sale

Sbucciare, lavare e tagliare le patate: una patata di media grandezza la divido in due e poi ancora in due (più sono piccole prima cuociono, logicamente, quindi dipende se le cucini con un arrosto è meglio tagliarle più grosse rispetto se le cucini col pesce).

Importante: asciugare bene.

Nella teglia da forno mettere olio d'oliva un bel po', poco rosmarino, molta salvia, perché è buonissima da mangiare una volta cotta, aglio q.b., peperoncino q.b., ma va bene il pepe, e delle volte per cambiare un po' il sapore metto al posto delle spezie sopra elencate, solo e unicamente semi di finocchio.

A questo punto aggiungere le patate le giro bene nell'olio e sono pronte per il forno.

Forno già caldo a 180 gradi: infilare le patate e mettere l'orologio su 30': quando suonerà aggiungere il sale q.b. e lasciare dentro ancora un 10/15 minuti.

I miei trucchi sono: usare una teglia che non le faccia attaccare che poi mi si spezzano tutte e io divento una furia.

Lasciarle in pace fino a che non iniziano a dorare, a quel punto le giro ogni tanto.

Il sale messo a fine cottura credo che sia utile per non trattenere l'acqua nella patate che altrimenti diventa quasi lessa.

Per me le patate in forno devono essere miste: qualcuna croccante, qualcuna meno.