

PATATE AL ROSMARINO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 6 patate
- 3 spicchi aglio
- 2 rametti rosmarino
- 1/2 bicchiere olio d'oliva extra-vergine
- poco brodo
- sale
- pepe

Lavate bene le patate e mettele a lessare in una pentola d'acqua fredda, aggiungendo un cucchiaio di sale per ogni litro di acqua.

A metà cottura (i denti della forchetta entreranno, ma con difficoltà) scolatele, pelatele, tagliatele a pezzetti piuttosto grossi e fatele rosolare lentamente in una padella con l'olio, gli spicchi di aglio, il rosmarino, il sale, il pepe e poco brodo per evitare che attacchino al fondo della padella.

Servite in tavola calde o tiepide.