

Le patate al forno



Quale miglior contorno di una bella teglia di patate al forno fumanti e croccanti fuori ma dal cuore morbido?

Una meraviglia!

Purtroppo, spesso le patate vengono fuori dal forno sì ben cotte ma ahimè mollicce; o peggio bruciacchiate e immangiabili.

Ma ognuno ha il suo segreto per farle riuscire alla perfezione: io da moltissimi anni ho adottato quello della cottura a due tempi.

A due tempi perché in questa preparazione la cottura al forno è preceduta da una breve cottura in acqua bollente.

Questa tecnica permette, oltre che di dimezzare il tempo di cottura nel forno, anche di rendere la superficie della patata priva d'amido e quindi più suscettibile alla formazione di una crosticina croccante.

Provare per credere!

E pensare che la prima volta che ho sperimentato questa cottura, più di trent'anni fa, è stato completamente per caso...

Ingredienti:

Qui le quantità sono lasciate all'appetito di chi cucina e alla dimensione della teglia che si utilizzerà...

patate a pasta dura

olio EVO

sale per l'acqua

sale (facoltativo) per la cottura in forno

rosmarino

Preparazione:

Portare a ebollizione una pentola d'acqua.

Nel frattempo pulire e sbucciare le patate.

Personalmente io preferisco usare ogni volta che è possibile delle patate novelle con una buccia poco spessa e cucinarle con la buccia dopo averla pulita a fondo con uno spazzolino o con gli appositi guanti per pulire le verdure (fantastici anche per le carote, fra l'altro).

Tagliarle per il lungo in quattro spicchi e, volendo, dimezzarle.

Lasciarle in acqua fredda cambiandola dopo alcuni minuti.

Non appena l'acqua bolle, salarla e cuocerle le patate per cinque minuti.

Quindi scolarle bene, sciacquarle con acqua fredda e asciugarle su di un canovaccio.

Preriscaldare il forno (statico) a 250°, versare l'olio d'oliva in una teglia da forno e mescolarvi le patate.

Condirle con un rametto di rosmarino spezzettato (o intero), uno o due spicchi d'aglio in camicia e pochissimo sale (ne hanno già assorbito durante la breve cottura in acqua).

Appena il forno è a temperatura, infornare le patate e cuocere per 30'/40' senza girare o aprire il forno.

Le patate son pronte per essere servite!

Buon appetito!