

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Patate arrosto con il Piatto Crisp!o con il forno tradizionale!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Patate - 4
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- parmigiano - 1 cucchiaino
- prezzemolo - 5 rametti
- aglio - 1 spicchio
- rosmarino - una decina di foglie
- sale - q.b.
- olio - q.b.

Preparazione

Delle buonissime patate che nessuno lascerà nel piatto! Portate a bollore dell'acqua salata. Versate tutti gli ingredienti, escluso l'olio, nella ciotola del tritatutto e tritate tutto insieme. Pulite le patate e tagliatele a grosse fette in lungo. Appena l'acqua bolle, versate le patate e lasciatele 5 minuti da quando l'acqua inizia a bollire. Le patate così sbollentate, quando andranno in forno, diventeranno croccanti fuori e morbide dentro. Scolatele e posatele sul piatto crisp ricoperto di carta forno unta con un filo d'olio (o in una teglia per il forno tradizionale). Ricoprite le patate con il composto preparato e versate sopra un filo d'olio. Infornate fino a doratura! Io non le ho mai girate!

