PATATE AL FORNO OTTIME

Far bollire acqua in una pentola in cui le patate successivamente possano stare comodamente con l'acqua che le copra abbondantemente. Sbucciare le patate,tagliarle a pezzi medi e lavarle. Quando l'acqua bolle aggiungere le patate e quando ricomincia il bollore lasciarle bollire per 5 min.,scolarle , metterle nella teglia coperta da un filo d'olio e cospargerle di rosmarino, aglio e salvia tritati muovendole DELICATAMENTE così che gli aromi vengano sparsi in modo omogeneo . Farle cuocere a 170°con forno già preriscaldato, girandole ogni 10 min. circa, per 20-30 min.(dipende dalla consistenza che hanno quando si girano).Salarle solo quando si tolgono dal forno per essere servite.