BUONISSIME PATATE AL FORNO

Un modo classico per fare le buonissime patate arrosto. Trovo questo tipo di cottura ideale soprattutto per le patate che devono accompagnare un piatto di pesce o per le patate da cucinare insieme al pollo.

Difficoltà

Facile

Ingredienti per **4** porzioni

* 1 kg di patate gialle
* olio extra vergine d'oliva
* 2 spicchi d'aglio
* 2 bei rametti di rosmarino

Preparazione

Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi o a cubotti non troppo piccoli.

Sciacquatele bene sotto l'acqua corrente per fargli perdere tutto l'amido e scolatele.

Nella teglia (meglio se grande dove le patate possono stare larghe e non ammucchiate) mettere un po' d'olio, aghi di rosmarino e 2 spicchi d'aglio tagliati in 4 pezzi. Nel frattempo su un tagliere mettete altri aghi del rosmarino,1 spicchio d'aglio e tritare il tutto con la mezzaluna fino a ottenere un trito piuttosto fine da spargere sulle patate 10 min. prima di toglierle definitivamente dal forno.

Disponete ora le patate, ben larghe e non sovrapposte, sulla [teglia](http://www.cooker.net/db/wglossario?open&lettera=T#teglia)..Non usate teglie con bordi o padelle, perché il calore non si distribuisce bene come con la [teglia](http://www.cooker.net/db/wglossario?open&lettera=T#teglia) del forno.

Mescolate le patate con l'olio,il rosmarino e l'aglio con il trito,perché tutte le patate devono essere unte d'olio e il condimento ben distribuito.

Mettete la [teglia](http://www.cooker.net/db/wglossario?open&lettera=T#teglia) nella parte alta del forno già caldo a 200° con forno ventilato, dando un'occhiata ed un'eventuale girata con paletta ogni 15 minuti circa.

Le patate dovranno cuocere per circa 40-50 minuti e risultare ben dorate e croccanti