
Patate novelle alle erbe

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto semplice, saporito ed economico da preparare con gli aromi dell'orto. Dal blog La piccola casa

Per dare il benvenuto alla primavera, ho scelto delle ottime patatine novelle fatte al forno e aromatizzate con burro ed erbe. Un piatto semplice, ma davvero gustoso, un contorno saporito e profumato. Ecco quindi la ricetta per prepararle:

Ingredienti per tre persone

600 grammi di patate novelle

Burro di panna fresca

Olio evo

Sale grosso

Erbe varie fresche: rosmarino, salvia, alloro, maggiorana, menta

Vino bianco secco

Lavare le patate, quindi asciugarle. Versare sul fondo della teglia un filo d'olio extra vergine di oliva quindi aggiungere le patate, staccare le foglie dal rosmarino, quindi cospargerle sulle patate, spezzettare due foglie di alloro e aggiungerle insieme ai rametti delle altre erbe. Aggiungere un po' di riccioli di burro e una presa di sale grosso.

Cuocere in forno ventilato a circa 180 gradi per circa 20 minuti, versare quindi un po' di un buon vino bianco secco e completare la cottura per almeno altri dieci minuti.

Buon appetito a tutte e tutti da me e dalla mia piccola principessa cuoca Ginevra!