

Affettata di patate al forno

contorno per 3 o 4 persone

Ingredienti

Patate già sbucciate - circa	g	500
Olio di oliva - cucchiai	n	3
Salvia		abbondante
Burro	g	35
Sale		q b

Ore	18,00	Dopo averle sbucciate, servendovi del mandolino o della grattugia “multi uso”, affettate le patate
	18,10	Mettetele in una ciotola, aggiungete abbondante salvia, 3 cucchiai d’olio, mescolatele e lasciatele ad insaporire
	18,20	Ricordate di rimestarle saltuariamente
	19,10	Foderate la base di una teglia con della carta forno e ungetela abbondantemente con del burro
	19,15	Appoggiatevi sopra un letto di salvia tolta dalla ciotola. Accendete il forno (temperatura massima)
	19,20	Disponete le patate in scala leggermente sovrapposte, salatele e cospargetele di burro fuso
	19,25	Inforinate (parte media)
	20,00	Le patate saranno cotte e avranno raggiunto una giusta doratura. Servite

Invece dell’erba salvia potete usare rosmarino, prezzemolo e aglio od altri aromi. Ciò che è da privilegiare è che siano freschi e profumati