

Patate croccanti al parmigiano



Ingredienti

1 Kg Patate novelle

100 g Parmigiano Reggiano

4 rametti Rosmarino

Olio EVO q.b.

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

Procedimento

Per realizzare la ricetta delle patate croccanti al parmigiano, occorreranno delle patate novelle di piccole dimensioni. Tagliate le patate a metà per il senso della lunghezza senza rimuovere la buccia, quindi mettetele in pentola con acqua fredda, portate a bollore, salate e lessatele per circa 10 minuti dal momento del bollore. Al termine della cottura le patate dovranno risultare tenere ma ancora integre. Scolate le patate e lasciatele raffreddare, trasferitele in un recipiente e conditele con un generoso giro di olio EVO, mescolate bene in modo che ne siano ricoperte in modo uniforme. Distribuite il parmigiano grattugiato su una teglia rivestita con carta forno facendo in modo da ottenere uno strato omogeneo, poggiate sopra le patate preparate con la buccia rivolta verso l'alto, salate leggermente e insaporite con un pizzico di pepe macinato. Aggiungete qualche rametto di rosmarino e trasferite in forno preriscaldato in modalità grill a massima potenza, lasciate cuocere per 15-20 minuti o fino a completa gratinatura.