

Patate novelle croccanti al Parmigiano

Senza glutine



Ingredienti

1kg di patate novelle

100 gr di formaggio Parmigiano

15 gr di paprika dolce

Olio d'oliva

Rosmarino

Sale fino

Prezzemolo tritato

Procedimento

Lessiamo le patate novelle in acqua salata per circa 10 minuti. Dopo averle scolate, tagliamole a metà e trasferiamole in una ciotola. Condiamole con olio, sale e paprika dolce, mescolando bene per distribuire il condimento in modo uniforme. Rivestiamo una teglia con carta forno, versiamo un filo d'olio e copriamo il fondo con formaggio grattugiato e qualche aghetto di rosmarino. Sistemiamo le patate una accanto all'altra con il lato tagliato verso il basso. Completiamo con un'ulteriore spolverata di formaggio grattugiato e inforniamo a 180 °C per 25-30 minuti. Serviamo le patate novelle croccanti al formaggio accompagnandole con la salsa che preferiamo e, se ci piace, un po' di prezzemolo fresco tritato.

Ricetta dal web