

# Patate sabbiose

## ingredienti

500 g di patate a pasta gialla  
5 cucchiaini di pangrattato (dose indicativa)  
5 cucchiaini di Parmigiano Reggiano (dose indicativa)  
5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (dose indicativa)  
rosmarino fresco o mix di spezie per arrosti  
sale



## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

40 min

## TEMPO TOTALE

50 min

2 persone

## procedimento

Pelare le patate, tagliarle a tocchetti e lessarle in abbondante acqua per un paio di minuti; questa accortezza consentirà di abbreviare i tempi di cottura in forno e di impedire che si asciughino troppo. Scolare le patate e trasferirle in una pirofila.

Condire le patate. Aggiungere il pangrattato, il Parmigiano Reggiano, il rosmarino, il sale e l'olio: la quantità è fortemente condizionata anche dalla dimensione dei tocchetti; infatti, più i tocchetti sono grandi, meno condimento vi servirà, ma in cambio le patate sabbiose saranno meno saporite. Al contrario, con tocchetti più piccoli, potrebbe essere necessario aggiungere condimento, con conseguente guadagno in termini di sapore. Mescolare le patate accuratamente, affinché risultino ben ricoperte e rivestite dalla panatura.

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa mezz'ora, o comunque fino a doratura, avendo l'accortezza di girarle qualche volta per uniformare la cottura. Servire calde.