

PATATE ARROSTO

Ingredienti (per 2 persone):

- 2 kg di patate
- 25 gr di sale grosso
- 4 gr di bicarbonato
- 75 gr di grasso d'oca
- 2 spicchi di aglio
- rosmarino
- sale e pepe

Procedimento:

Preriscaldare il forno ventilato a 200°. Far bollire 2 litri di acqua in una pentola, una volta a bollore aggiungere 25g di sale grosso, 4g di bicarbonato, e 2kg di patate tagliate a tocchi grandi. Far riprendere il bollore e lasciar cuocere per una decina di minuti.

In una padella scaldare 75g di grasso d'oca insieme a rosmarino e aglio tritati, oltre a pepe nero macinato fresco. Cuocere mescolando per 3 minuti, poi setacciare tutto e tenere il mix di rosmarino e aglio da parte.

Scolare le patate e lasciarle riposare nella pentola per 1 minuto. Metterle in una ciotola con il grasso infuso, aggiungere sale e pepe e agitare bene la ciotola per insaporire tutto.

Trasferire le patate condite su una teglia capiente, separandole e avendo cura di creare un solo strato. Infornare per 20 minuti. Con una spatola girare le patate e staccarle dal fondo. Continuare la cottura per 30 minuti circa girandole ogni tanto.

Rimettere le patate cotte in una ciotola, aggiungere il rosmarino e l'aglio tenuto da parte.

Assaggiare ed eventualmente condire con altro sale e pepe. Servire calde.

