Teresa



PLATS PRINCIPALS · VEGETARIÀ

Patates Hasselback

45min 4 racions

Ingredients

- Patates de la mateixa mida, aquestes són Kennebec
- Oli d'oliva verge
- Sal i pebre
- Una mica de mantega
- Romaní fresc (o sec) o les herbes que t'agradin
- Opcional: formatge, cansalada, alls, etc.

Elaboració

1. Rentar bé i eixugar les patates
2. Tallar-les fent làmines primes, amb un ganivet ben esmolat, sense arribar al final
3. Ajudar-se amb una safata petita. Queden els talls com un acordió
4. Posar-les en una safata untada amb oli. Salpebrar i posar herbes al gust
5. Posar una mica de mantega sobre cada patata
6. Es pot posar formatge o altres condiments els últims 4-5 minuts

COCCIÓ

7. Al forn, a dalt i baix, a 200ºC, 40-50 minuts, depèn de la mida de les patates
8. Amb fregidora d'aire, a 180ºC, 25-30 minuts
9. Comprovar la cocció punxant-les amb un escuradents
10. Si es torren massa, cobrir amb paper de forn

RECOMANACIONS

Ideals per acompanyar plats de carn o peix. També com a primer plat. Es poden farcir al gust, amb pernil dolç, làmines d'all, formatge, etc. Els talls en forma d'acordió fan que es coguin uniformement i, si les farceixes, penetren millor els aromes. Una manera original de fer les patates al forn.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa

cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress