Patate al forno croccanti

Le patate al forno croccanti sono amate da grandi e bambini. Ecco come prepararle ed il segreto per un risultato perfetto

Ingredienti

- 1 kg di patate
- q.b di olio extravergine d'oliva
- q.b di sale
- q.b di pepe
- q.b di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
-

Preparazione

Per realizzare le **patate al forno croccanti** e morbide dovete partire innanzitutto, esattamente come per la *ricetta originale*, dalle patate, che dovranno essere lavate accuratamente, sbucciate e poi ridotte in tocchetti o a fette, a seconda del risultato finale che volete ottenere.

È importante capire se le vostre **patate al forno a fette** saranno più o meno sottili o se realizzerete dei cubetti. Tutto questo vi servirà, infatti, per dosare i tempi di cottura, che variano a seconda della scelta fatta in fase di preparazione. Realizzate, quindi, la forma che desiderate ma dosate di conseguenza anche i tempi di cottura, aumentandoli o diminuendoli a seconda dello spessore delle vostre patate.

Una volta bene pulite e tagliate le patate andranno messe in una ciotola con dell'acqua fredda per circa mezz'ora così che perdano l'amido e risultino di conseguenza poi più croccanti. Una volta passato questo lasso di tempo le patate andranno scolate ed asciugate utilizzando la carta assorbente.

Per un risultato perfetto utilizzate **patate a pasta gialla** perché hanno una consistenza più compatta, hanno meno amido rispetto a quelle bianche che invece risultano più soffici e farinose. Trasferite le patate all'interno di una ciotola e condite con dell'olio extravergine d'oliva, sale e pepe, dei rametti di rosmarino e degli spicchi d'aglio, che dovrete lasciare interi schiacciandoli leggermente. Dovrete, poi, rimuoverli quando le patate saranno ben cotte.

Amalgamate per bene ed infornate le patate **in forno a 180°C per circa 30 minuti ed a 220°C per altri 10** utilizzando il **forno ventilato o statico**. In questo modo, infatti, otterrete delle patate molto morbide all'interno ma che realizzeranno negli ultimi minuti di cottura una crosticina esterna croccante che le renderà ancora più sfiziose.

Per un risultato davvero perfetto e ben croccante è importante che patate siano distribuite in maniera uniforme all'interno della teglia e che non vengano ammassate. Tutte le patate, infatti, dovranno essere disposte sulla base della vostra teglia così che si formi una crosticina più croccante e ben uniforme.

Una volta pronte le *patate al forno croccanti* andranno sfornate e servite ai vostri ospiti sia ben calde che a temperatura ambiente.