



Patate sabbiose

Le patate sabbiose sono un contorno molto goloso caratterizzato da una gratinatura al forno che rende il piatto particolare e squisito. Vediamo la ricetta per prepararlo ed alcune indicazioni utili per un risultato perfetto

Le patate sabbiose sono un contorno a base di patate decisamente diverso dal solito ma molto goloso. Le patate in questa preparazione vengono arricchite da una golosa panatura arricchita con delle erbe. Il tutto poi viene cotto in forno dove gratina e dà vita ad un contorno davvero ottimo. Le patate sabbiose sono ottime per accompagnare secondi piatti a base di carne rossa e bianca. Vediamo, quindi, come preparare delle ottime patate sabbiose.

Ingredienti

1 kg di patate

1 spicchio d'aglio

Rosmarino q.b.

Aromi per arrostiti q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

60 g di pan grattato

Olio d'oliva q.b.

Preparazione

Per iniziare la preparazione delle patate sabbiose dovete partire proprio dalle patate, ingrediente base di questa preparazione. Le patate andranno lavate, pelate e ridotte in spicchi o cubetti a seconda dei gusti e delle esigenze.

Mettete le patate all'interno di una pirofila da forno e condite con olio extravergine d'oliva abbondante, sale, pepe e rosmarino. Gli ingredienti sono pochi ma insieme daranno vita ad un risultato davvero incredibile e molto particolare.

Pangrattato per le patate sabbiose

Dedicatevi adesso al pangrattato. Potete utilizzare del pangrattato già pronto oppure realizzarlo voi stessi. In quest'ultimo caso avrete bisogno di pane ben raffermo, che dovrete privare della crosta esterna e ridurre in dadini, che andranno inseriti all'interno di un mixer. Basterà azionare il mixer per pochissimi secondi perché otteniate un perfetto pangrattato. Se lo desiderate ancora più fine potete proseguire ancora un po' la lavorazione al mixer.

A forno

Prendete a questo punto una ciotola ben capiente ed aggiungetevi il pangrattato, gli aromi ed uno spicchio d'aglio ben tritato con un apposito schiaccia aglio. Amalgamate bene il tutto e poi cospargete le patate con il pangrattato aromatizzato. Mescolate per bene il tutto.

A questo punto le patate sabbiose sono pronte per essere messe in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Le patate sabbiose saranno pronte quando saranno ben dorate in superficie. Noterete subito che la loro superficie esterna e la panatura si sono gratinate perfettamente, il che rende le patate sabbiose una vera delizia, adatta a mille occasioni diverse, specialmente durante feste e avvenimenti importanti.

Consigli e varianti

Le patate sabbiose possono essere aromatizzate con altre erbe aromatiche come la salvia o l'origano, se lo desiderate. Decidete in base ai vostri gusti ed a quelli dei vostri ospiti per realizzare delle patate sabbiose di grande successo.

Le patate sabbiose sono un contorno a base di patate un po' particolare e più gustoso ancora delle classiche patate al forno. In alternativa potete preparare delle frittelle croccanti di patate, delle patate duchessa, un purè di patate o un flan di patate. Tutte preparazioni a base di patate e tutte molto golose. Potete anche preparare un gateau di patate che oltre ad essere servito come piatto unico può esser ridotto in mini porzioni ed accompagnare i vostri secondi piatti.

Se desiderate delle patate sabbiose più piccanti potete sostituire il pepe con del peperoncino o della paprika piccante. Qualsiasi spezia abbinata alle patate sabbiose sarà un vero successo per cui scegliete quelle che preferite o che si abbina meglio al vostro menu o al piatto che dovete accompagnare ed il gioco è fatto.