

## Patate novelle rosolate al rosmarino

Categoria: Patate

Data: 14.11.2012

---

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.8 kg	Patate novelle
500 g	Sale
1 dl	Olio di girasole ad alto valore oleico
1 x	Condire (sale, pepe)
50 g	Rosmarino fresco

#### Mise en place

- Lavare molto bene le patate con la pelle, farle asciugare e tagliarle in due per il lungo
- Lavare il rosmarino e togliere gli aghi

#### Preparazione

- Sbianchire le patate in acqua bollente, scolarle e lasciarle raffreddare
- Rosolare le patate in una lionesa con l'olio ben caldo
- Spolverarle di sale e di pepe e di rosmarino
- Finire la cottura in forno a 170°C