

# Patate Hasselback



TEMPO COTTURA

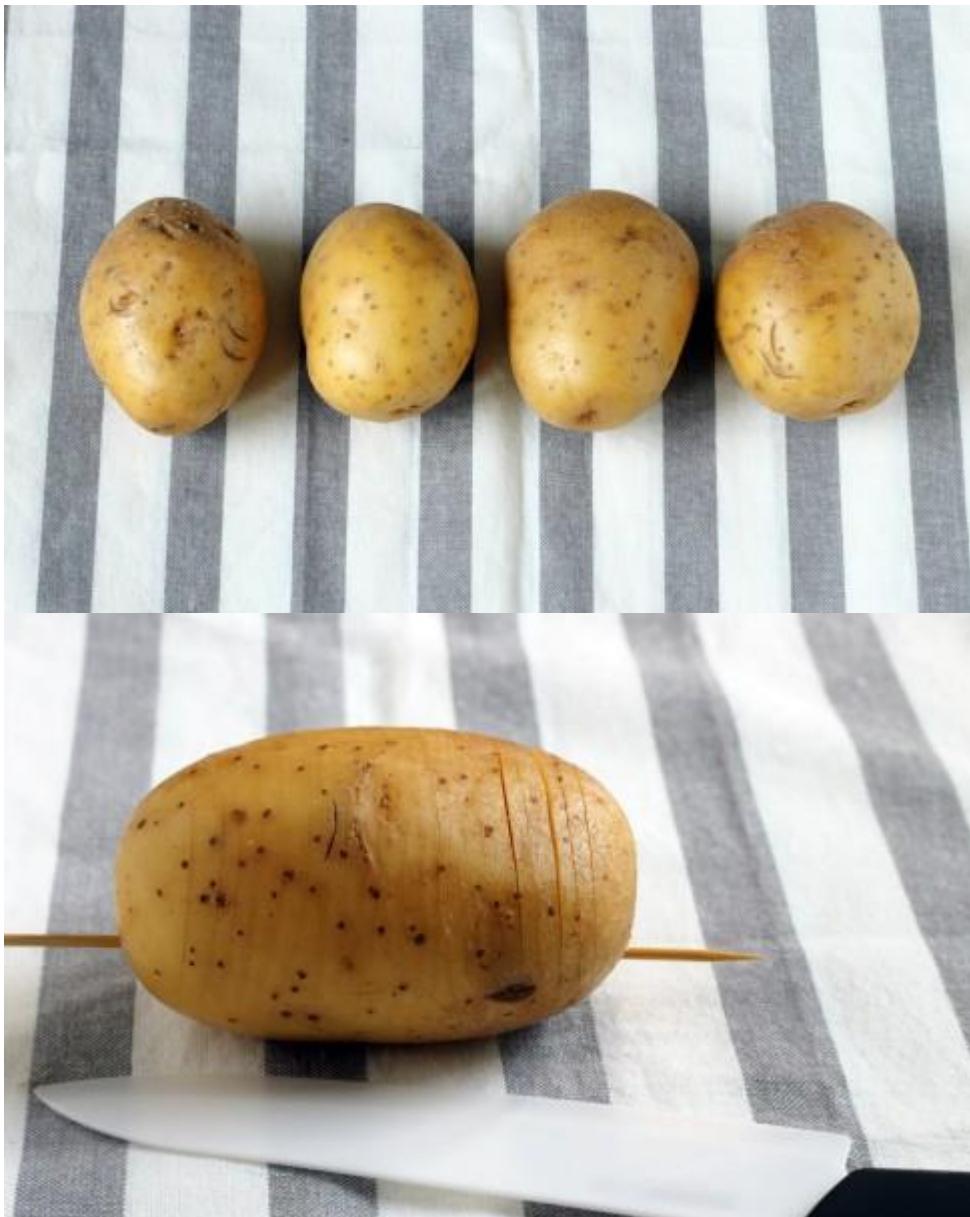
1H E 10 MIN

PORZIONI

4 PORZIONI

INGREDIENTI

- 4 [patate](#) medio-grandi
- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 4 rametti di [timo](#)
- 2 rametti di rosmarino
- 2 rametti di [origano](#) fresco
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- [pepe](#)



1

Lavate le patate e strofinatele con un canovaccio in modo da pulire accuratamente la buccia. Incidetele a fettine sottili e regolari. Per aiutarvi potete infilzare ogni patata con uno stecchino lungo, a circa un centimetro dalla base. Questo servirà a bloccare il coltello, evitando di tagliare completamente le patate. Una volta completato il procedimento, lavatele sotto l'acqua corrente per eliminare l'amido, che altrimenti manterrà le fettine incollate tra loro.

2

Ora preparate un trito finissimo di rosmarino, timo, origano e aglio. Aggiustate di sale e pepe, quindi mescolate.

Nel frattempo fate fondere il burro al microonde o a bagnomaria.



Spennellate le patate con il burro entrando bene nelle fessure, poi distribuite il trito aromatico all'interno delle stesse.

Disponete le patate condite in una pirofila rivestita di carta forno, spennellatele ancora con poco burro, l'eventuale trito aromatico avanzato e il pangrattato. Inforiate a 200°C per 60-70 minuti. Verificate la cottura delle patate Hasselback infilando uno stecchino fino alla base delle patate.