

# Patate a ventaglio

## INGREDIENTI:

Patate non troppo grandi,  
rosmarino,  
timo,  
aglio,  
sale,  
olio evo.

Sbucciare le patate e praticare una serie di tagli verticale abbastanza vicini senza arrivare fino in fondo e mettere le patate a bagno in acqua fredda almeno 1h per far perdere un po' di amido.

Scolarle e condirle con sale, un po' di aglio tritato fine, aghi di rosmarino e abbondante timo irrorarle con l'olio e fare in modo che risultino ben condite.

Mettere 1 dito di acqua in una teglia e adagiarci le patate con il lato con i tagli verso l'alto.

Mettere in forno per 1h a 170° e poi 15' a 200° e servire.

Il tempo di cottura varia a seconda della grandezza delle patate utilizzate.