



Contorni vegani

PATATE AL FORNO CON AGLIO BIANCO PIACENTINO



Ingredienti

700 g DI PATATE
.....
3 SPICCHI DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
OLIO EVO
.....
ROSMARINO
.....
SALE E PEPE q.b.

Procedimento

- Lavate le patate e metterle in acqua bollente (con tre abbondanti cucchiaini di aceto bianco) per 10 minuti. Intanto in una padella fate rosolare l'aglio con il rosmarino;
- scolate le patate e lasciatele raffreddare. Preparate il forno a 180°. In una teglia disponete le patate tagliate a spicchi e intingetele con l'olio profumato al rosmarino e all'aglio. 15 minuti e il piatto è pronto.