

Patate al forno con timo

1 kg di patate novelle
alcuni rametti di timo
due cipolle
un poco di olio d'oliva
sale



FACILEeBUONO

Perfette come contorno



Laviamo bene le patate con la buccia e tagliamo a grossi cubetti.
Mondiamo e tagliamo le cipolle a metà.
In un recipiente mettiamo le patate, le cipolle, un po' di sale e il timo lavato.
Irroriamo con un filo d'olio d'oliva quanto basta per ungere bene il tutto.
Amalgamiamo e disponiamo in una pirofila.
Cuociamo in forno a 200° per un'ora.

Da gustare con burro alle erbe.

Queste patate veloci al forno con timo, oltre ad essere veloci, saranno morbide, perfette come contorno a piatti di carne o pesce.

Le patate novelle

Sono solo delle patate non ancora giunte a maturazione. Hanno la particolarità della buccia ancora sottile e quindi commestibilissima. Naturalmente questa ricetta si può eseguire anche con le altre patate, facendo attenzione a scegliere patate a pasta gialla per una migliore riuscita.